Class SB367
Book .V5
1806

579
110

Piero Vettori

TRATTATO

DI

PIERO VETTORI

DELLE LODI E DELLA COLTIVAZIONE

DEGLI ULIVI

COLLE ANNOTAZIONI

DEL DOTT. GIUSEPPE BIANCHINI DI PRATO

E DI DOMENICO M. MANNI.

MILANO
Dalla Società Tipografica de' Classici Italiani,
contrada di s. Margherita, N.° 1118.
ANNO 1806.

SB369
.V5
1806

41025

PREFAZIONE

DEL DOTTORE

GIUSEPPE BIANCHINI DI PRATO.

Lodevolissima e necessaria cosa è l'Agricoltura. Ella fino sul principio del Mondo fu da quelle antichissime genti in pregio tenuta e praticata, e poi dalle nazioni più colte e più prudenti, come uno de' principali sostegni e mantenimenti d'ogni ben ordinata Repubblica, fu considerata, e come tale dilatata, e semprepiù con esperienze ed osservazioni a finezza e perfezione condotta. E chi non ha notizia quanto da' Gre-

ci, che dell' umano sapere e dell' eloquenza Maestri furono, poichè

Graiis Ingenium, Graiis dedit ore retundo
Musa loqui . . . . .

e chi, dico, non ha notizia, quanto da' Greci ella stimata fosse ed onorata? Chiara e palese cosa è agli eruditi, che di essa e de' suoi precetti scrissero dottamente, tra' Filosofi Democrito, Senofonte Socratico, Aristotele, Teofrasto, Archita Pittagorico, Anfiloco Ateniese, Apollodoro di Lemno, Aristofane Maleote, Agatocle di Chio, Dione Colofonio, ed altri molti: i quali, benchè nel silenzio io trapassi, non tralascerò già di nominare Massimo di Tiro; il quale ingegnatosi di mostrare in un suo Dialogo i soldati alle cittadi più utili essere degli agricoltori, poi essendosi ravveduto, ed il suo errore conosciuto avendo, un altro Dialogo scrisse, nel quale con bellissime e solidissime ragioni l'Agricoltura altamente lodando, che gli agricoltori sieno de' soldati incomparabilmente alle Città più utili e necessarj, evidentemente dimostra. Tra i Poeti poi scrissero Menecrate di Efeso ed Esiodo Ascreo, il quale per la facilità e soavità de' suoi versi non meno che per la sua antichità (poichè si dice che nell' età d'Omero, o almeno vicino a quella e' vivesse) fu sempre in sommo pregio e venerazione tenuto. Ond' è, che se uomini d'ingegno così illuminato e sublime, e che maestri sono di color che sanno, in mezzo a una na-

zione di tutte le più belle e nobili Arti madre feconda, qual fu la Grecia mentre ella fioriva, scrissero con tanto affetto e diligenza dell' Agricoltura; confessare necessariamente si dee, ch' ella non era solamente da essi stimata, ma che ancora della medesima i Greci tutti con diligente cura si dilettavano. Che dirò io di Ciro Re di Persia Principe prudentissimo e potentissimo, e di quanto egli fosse alla coltivazione della terra propenso ed attento? Senofonte racconta, che egli senza riguardo avere alla maestosa bellezza di sua Real persona (poichè uomo bellissimo era) senza sdegnarsi di sovente scendere dalla sublimità del suo trono, e senza rispetto avere alla porpora e al Regio paludamento, che all' usanza Persica di grand'oro e di preziosissime gemme ornato era ed abbellito, un suo Giardino colle sue proprie mani coltivava, e talmente vago e bello renduto l'avea, e con sì maravigliosa ordinanza disposto, ch'egli sommamente di ciò gloriandosi, una volta a Lisandro Lacedemone, persona in quei tempi di molta estimazione e prudenza, con suo grande compiacimento osservare distintamente lo fece. Ma quanto dell' Agricoltura studiosi fossero i Romani; i Romani, dico, alla prudenza e magnanimità de' quali, e alla giustizia delle loro leggi il Mondo tutto chinò la fronte, ben lo dimostrano le Storie di quella eccelsa maravigliosa Città; la quale da piccolo principio, non meno col valore

militare che colla sobrietà, in gran parte nella buona coltivazione della campagna consistente, giunse gloriosamente a comandare

Dal Borea all'Austro, e dal Mar Indo al Mauro.

Dionisio Alicarnasseo lasciò scritto, Romolo avere ordinato, che le arti vili e sordide da' servi e da' forestieri esercitate fossero; ma che la militare e le rusticane faccende dagli uomini liberi e da' cittadini solamente si praticassero: perciocchè con saviezza grande egli considerava, che la militar disciplina l'orgoglio e la potenza de' vicini Popoli frenare ed abbattere potea, e la pace e la quiete custodire e mantenere; e che l'Agricoltura poi, oltre al tenere occupate le genti, il che molto per lo ben pubblico conferisce, ella è la sorgente, che le cose necessarie per l'umano vivere somministra e dispensa: ond'è, che negli ajuti e negli effetti di essa una gran parte della mondana felicità consistere chiaramente si conosce. M. Catone, il quale fu eloquentissimo Oratore, valorosissimo Generale d'eserciti e prudentissimo Senatore, sul cominciamento del suo Libro *De Re Rustica* ampiamente gli Agricoltori lodando, dice: che i Romani quando un uomo da bene di lodare intendevano, il titolo gli davano di buon Agricoltore; ed asserisce ancora, che da' coltivatori del terreno uomini fortissimi e soldati coraggiosissimi si formano e si producono. E veramente quanti dall'aratro

e dal campo grondanti sudore e polverosi furono chiamati a prendere le insegne Consolari (1), e la reggenza e il comando degli eserciti? Non fu forse dal suo podere fatto venire Curio Dentato, acciocchè alle Romane soldatesche comandasse? Il quale, dopo che vinto ebbe, e d'Italia cacciato il Re Pirro, e dopo che fu veduto con sua eterna gloria ben tre volte trionfare, con animo di moderazione ripieno a lavorare, come prima facea, il suo podere tornossene. Quinzio Cincinnato dalla campagna sollevato fu alla Dittatura Romana, cioè ad un posto di sovrana autorità; e quando egli ricolmo di merito ebbe liberato dalle forze degli Equi il Consolo Minuzio col suo esercito, la Dittatura lietamente depose, e ad arare di nuovo la piccola sua possessione si diede. Attilio Calatino, Fabbrizio, Serrano, ed altri ancora da' lavori della campagna ai governi della Romana Repubblica si videro ascendere (2), ed insieme si vide, che costoro, i quali sapevano coltivare il terreno, aveano forza e talento ancora di apportare alla Patria loro giovamento grandissimo. E non solo i Romani si contenta-

---

(1) *Ab aratro arcessebantur Consules*. Cic. pro Rosc. c. 18. *M.*

(2) *Jura dabat populus, posito modo Consul aratro*. Ovid. Fast. lib. 1. *M.*

rono coll' opra loro di promovere l'Agricoltura, ma con dottissimi libri ancora d'illustrarla e perfezionarla i loro celebri Scrittori procurarono. Catone, che fu uomo di tanta riputazione ne' pubblici negozj, non isdegnò di farsi conoscere buon padre di famiglia coll' avere scritto quel suo Libro *De Re Rustica*, nel quale utili ed esperimentati precetti si contengono. M. Varrone, che fu il più dotto ed erudito tra i Romani, nell' ottantesimo anno di sua vita con vivezza di spirito e con pienezza di giudizio tre dottissimi libri intorno agli affari della villa distese, ed a Fundania sua moglie indirizzò. Columella diffusamente e con diligenza grande in dodici libri trattò delle rusticane faccende. E Palladio, che ne' più bassi secoli vivea, dietro le vestigia de' nominati Scrittori, che prima di lui fiorirono, lodevoli libri della stessa materia compose. E perchè nel Latino linguaggio non mancasse chi nel secol d'oro di esso poeticamente dell' Agricoltura scrivesse, Virgilio Principe de' latini Poeti la maravigliosa Georgica fece, la quale tra le altre Opere di lui da Favorino Filosofo fu la più compita e la più perfetta giudicata. E questo genio, e questo amore all' Agricoltura ben da Roma si trasfuse per tutta Italia, cioè in quel paese, del quale Virgilio cantò nel 2. lib. della Georg.

Salve, magna parens frugum, Saturnia tellus,
Magna virum: tibi res antiquae laudis, et artis
Ingredior, sanctos ausus recludere fontes,
Ascraeumque cano Romana per oppida carmen.

E non solo si trasfuse già in questo almo paese il genio e l'amore all'Agricoltura, ma vi si mantiene ancora, e cresce tuttavia. Anzi con modo particolare e distinto, e con industria e diligenza grandissima nella nostra Toscana l'Agricoltura fiorisce, non solamente per la qualità dell'aria salutevole ed ottima, e per la condizione del terreno di sua natura fertile e della coltivazione capace; ma perchè ancora gli abitatori di essa industriosissimi sono, ed ai domestici, economici e pubblici negozj ancora attentissimi; tra' quali molto i Fiorentini si distinguono, che giustamente da un gran Pontefice chiamati furono negli umani affari il quinto elemento (1). Quindi infra le Statue trionfali che adornavano la Città di Firenze, nella venuta della Regina Giovanna d'Austria sposa del Principe Francesco poi Gr. Duca di Toscana, due furono accoppiate insieme l'industria e l'agricoltura; intorno alla quale parlando Domenico Mellini celebre Scrittor Fiorentino nella descrizione di quelle Feste,

(1) Così appellati da Bonifazio VIII. l'anno 1300. *M.*

così scrisse: *Quanto all'Agricoltura, parte principalissima d'un buono e ben governato Stato, così ne furon sempre solleciti i nostri maggiori, che non punto meno in questa, che in molt' altre cose mostrarono sè esser discesi da' Romani: appresso de' quali fu ella in tanto pregio, che la stimarono, come testimonia M. Catone, essere il nervo della loro potentissima Repubblica; tutta la nobiltà della quale era descritta nelle Tribù rustiche. Al che aggiugne Plinio, i campi essere stati lavorati con le mani degl' Imperadori; e potersi credere, che la terra si rallegrasse di essere arata col vomere laureato, e da trionfante bifolco. Ed invero, che in così nobile e dilettevole e fruttuosa arte hanno i nostri Cittadini messo cotanto studio e presone tanto diletto, che per quanto risguarda, o vogliamo la bellezza o la comodità o l'utile, o tutte queste cose insieme, eglino si sono di gran lunga lasciati indietro ogni altra nazione. Ma che più? la nostra Città, che a gran ragione ha nome d'esser bella, è superata e vinta d'assai dalla bellezza e vaghezza del suo contado; cotale è stata ne' nostri Cittadini l'affezione, e'l piacer della villa e della coltivazione. Perlochè questo paese amenissimo si può veramente chiamare il giardino d'Europa. Il quale, ancora che egli non sia molto largo; mediante questa diligenza però, non solamente de' suoi frutti*

nutrisce il suo popolo, che è grandissimo, e la moltitudine de' forestieri che ci concorre, ma anche i vicini, per i quali ne avanza, e per mandarne in paesi più lontani. Di questo buon genio de' Fiorentini all'Agricoltura chiarissima testimonianza ne danno i libri, che delle cose alla coltivazione del terreno spettanti, da' Fiorentini Scrittori con maraviglioso giudizio e pulitezza composti furono. E in primo luogo io rammenterò il Volgarizzamento del Libro degli affari della villa e de' lavori della terra scritto in latino da Mes. Piero de' Crescenzi Bolognese, e poi, secondo che giudica il Cardinal Pietro Bembo (1) tradotto in tersissima Lingua Toscana da Gio. Villani l'Istorico; e la traduzione altresì dell'Opera di Palladio intorno alle stesse faccende, fatta nel volgar nostro da Francesco Sansovino. Degna di maraviglia eziandio è la Coltivazione di Luigi Alamanni, la quale fu da esso, come Poeta che egli era leggiadrissimo, in versi composta, la Georgica di Virgilio non so se io debba dire imitando, o pure emulando. E chi, senza sentirsi riempiere di maraviglia, leggerà il Poemetto dell'Api di Giovanni Rucellai, ricolmo di tutte le grazie e di tutte le bellezze desiderabili? Giovanvittorio Soderini non iscrisse un pie-

(1) Di questa Traduzione fu sbaglio del Bianchini, che poi si disdisse per via de' Giornalisti d'Italia T. xxx. pag. 391. *M.*

no Trattato intorno alla Coltivazione delle Viti con tutto il buon gusto e con tutta la diligenza (1)? E similmente delle Viti ancora e degli Arbori la sua Coltivazione Toscana compose Bernardo Davanzati Bostichi; quel Davanzati, che tanto la gloria della nostra Toscana favella colla celebre traduzione di Tacito innalzò, e fece viemaggiormente risplendere (2). Ma tra tutti questi libri e trattati d'Agricoltura nel nostro dolce Idioma scritti e distesi, con grandissima chiarezza certamente riluce e rilucerà maisempre il presente Trattato delle lodi e della coltivazione degli Ulivi di Piero Vettori, il quale senza dubbio veruno è uno de' maggiori Letterati, che abbiano a Firenze non solo arrecata gloria ed onore, ma l'antica maggioranza altresì, ed il vanto nelle letterarie cose all' Italia tutta sovra le altre nazioni mantenuto. Quanto grande sia il pregio e la stima, colla quale viene riguardata quest' Opera del Vettori, e per la utilità ch' ella altrui potrà sempre arrecare, e per lo giudizio, dottrina e purità di lingua colla quale composta fu, troppo lunga materia sarebbe a voler ciò distintamente mo-

(1) È parte di una grand' Opera, che MS. nella Stroziana si conserva. *M.*

(2) Alcuni Libri della Traduzione di Tacito conservo io MSS. originalmente, co' quali compliva, che ne fosse stato fatto riscontro ora nell' edizione di Parigi dell' anno 1760. Posseggo io ancora in 4. una Versione di Columella in Toscano, pur MS. *M.*

strare. Basti solo il dire, che ben tre edizioni di questo libro fatte ne furono: e la prima volta in Firenze presso i Giunti nel 1569. stampato fu, e dall'Autore al Gran Duca Cosimo I. dedicato; e dopo cinque anni, che vale a dire nel 1574. (tanto speditamente e con intera approvazione gli esemplari della prima edizione restarono esitati) fu da' medesimi Giunti ristampato colla stessa dedica al Gr. Duca Cosimo, ma bensì di molte giunte fatte per entro ad esso libro dal Vettori, che ancor vivea, notabilmente arricchito. E finalmente in Firenze pure e da' Giunti fu ristampato nel 1621. la qual terza edizione si trova ancora congiunta in fine colla Coltivazione Toscana delle Viti e di alcuni Alberi di Giovanvittorio Soderini e di Bernardo Davanzati, impressa in Firenze da' Giunti nel 1622. E per dire qualche cosa di alcuno Scrittore che abbia nell'Opere sue di questo Libro del Vettori favellato, riporterò ciò che ne scrisse tra molti altri Orazio Lombardelli Senese ne i *Fonti Toscani*, stampati in Firenze nel 1598. al titolo decimo e Fonte nono. *Pier Vettori Fiorentino nella sua Lingua nativa non so che altro abbia scritto, che l' Operina delle lodi e del culto degli Ulivi; dove ha stile imitato dall' antico, regolato, facile, casto e soave.* E nell' ultimo titolo soggiugne. *Per la prosa potranno imitare alcuno di questi, che ora a pro di essi nomino, Crescenzio Bologne-*

se delle Bisogne della Villa, Pier Vettori del culto degli Ulivi ec. (1). Dal qual giudizio e dalla cosa medesima ancora più chiaramente si vede con quanta pulitezza e proprietà di lingua fosse scritto dal Vettori questo Trattato, il quale fu già con tutta giustizia da i dottissimi Signori Accademici della Crusca nel loro preziosissimo Vocabolario tra l'Opere di quegli Autori annoverato, che per maestri del buono e bel parlare riguardare si debbono (2). Dolere solamente ci possiamo, che tante e tante Opere dottissime avendo egli scritto nel latino linguaggio con purità di stile così singolare, che ben s'accosta agli Scrittori del secol d'oro di quell' idioma, altro nella nostra Toscana favella non abbia composto che il presente Trattato; perciocchè se altrimenti egli operato avesse, considerabilissimo vantaggio alla nostra Lingua, e a lui accrescimento di gloria ne sarebbe provenuto. Il Cavalier Lionardo Salviati nel Proemio del terzo Libro degli Avvertimenti della Lingua sopra il Decamerone a questo proposito lasciò scritto: *Imperciocchè a cui potrebbe*

---

(1) Il Giornale de' Letterati d'Italia T. xxx. pag. 390. fa un degno elogio di quest' Opera, e della Prefazione presente, la quale fu prima letta dall' Autor suo nell' Accademia degl' Infecondi di Prato. *M.*

(2) I Signori Accademici si son serviti principalmente delle edizioni del 1574. e del 1720. presso Giuseppe Manni. *M.*

mai essere dubbio, che Pier Vettori (acciocch' io tolga il principio dal più nobile e più sovrano, e da colui in brieve, cui per maestro hanno tutti) che Pier Vettori, dico, il quale scrive in guisa nella Latina lingua, che tra 'l suo stile ed il migliore del miglior secolo i più intendenti uomini e più pratichi di questo studio non sanno scernere alcun vantaggio; qualora egli a dettar che che sia nel suo natìo idioma l'animo disponesse, altrettale o maggiore non fosse per apparire? E veramente, quale appunto dal Salviati fu giudicato, tale apparì egli nel saporito, elegante e giudizioso Trattato delle lodi e della coltivazione degli Ulivi. Ond'è, che di questo Trattato, per le singolari prerogative di esso e per la scarsezza degli esemplari delle passate impressioni, con ogni ragione presentemente si fa la quarta edizione con alcune Annotazioni; le quali, perchè sono state fatte e dettate da me, al merito dell'Opera riusciranno non poco inferiori (1). Ma agli accennati motivi per fare la presente edizione, un altro ancora più forte e gagliardo aggiugnere ne dobbiamo, e questo è, che se giammai è stato necessario attendere seriamente alla coltivazione degli Ulivi, adesso è il tempo d'impiegarvi tutta l'attenzio-

(1) Adunque questa viene ad essere la quinta edizione.

ne: alla qual cosa moltissimo giovare potrà l'aureo e prezioso libro del Vettori; poichè, come egli si spiega in una sua lettera latina a Girolamo Surita Spagnuolo e celebre Istorico indirizzata, fu questo da lui solamente composto, *Ut veram rationem traderet nobilis hujus arboris serendae, ac brevi uberem inde fructum capiendi, ejusdemque longo temporis spatio conservandae.* E che adesso sia il tempo, nel quale impiegare si debba l'attenzione tutta per la coltivazione di questa sì nobile ed utilissima pianta, ben lo vede chiunque ha contezza della universale seccagione, che già di essa per tutte le Toscane campagne accadde, mediante lo straordinario eccessivo freddo dell'anno 1709. con grandissimo e non mai abbastanza deplorato nostro danno. E perchè delle proprie disavventure discorrendo, il dolore almeno si disacerba, non sarà fuor di proposito la rigidezza insolita della fredda stagione rammentare, per la quale gli Ulivi nelle nostre contrade si seccarono.

Noi eravamo già pervenuti al mese di Gennajo, principio dell'anno 1709. senz'avere ancora provato il rigore dell'Inverno, a cagione delle spesse piogge che cadevano, e del vento scirocco che di continovo spirava; onde l'aria, non dirò calda, ma tiepida almeno era, e le cose tutte sembrava, che molli e flosce, per così dire, fossero divenute: quando sulla metà della notte del sesto giorno di Gennajo cominciò a sen-

tirsi il vento rovajo impetuosamente fischiare, accompagnato da un freddo e da un gielo gagliardissimo, per lo quale ben tosto l'aria di tal maniera raffreddossi e irrigidì, che un ghiado fortissimo si fece, e le acque non solo stagnanti, ma de' fiumi più grossi e correnti, dall' una all' altra riva ghiacciarono. Continuò per lo primo e secondo giorno in così fatto modo la forza e l'impeto del vento: ma esso finalmente declinando, e fermandosi cominciò a nevicare; e con tanta abbondanza la neve soffice e bioccoluta, per così dire, giù dal cielo fioccava, che gli arbori tutti, non che il terreno sopra 'l quale ella molto s'alzò, erano di neve affatto ricoperti e bianchi divenuti. Egli è vero bensì, che ne' luoghi più vicini al mare, prima che a noi, ed ai più discosto ancora, la neve a farsi vedere principiò. Ma finalmente essendo di nevicare terminato, pareva che l'aria s'addolcisse, e che la neve desse qualche segno di liquefarsi e distruggersi: E allora fu, che dalle parti occidentali venne un certo vento molto freddo, il quale con esso seco una gelatissima nebbia assai grossa, ovvero, per meglio dire, una neve minuta e sottile portando, e su gli arbori e su le piante depositandola, fu cagione, che ella sovra di essi si appiccò, e colla neve insieme che di prima vi era, e che quasi cominciava a distruggersi, forte ghiacciò; per la qual cosa si crede assolutamente che la seccagio-

ne degli Ulivi addivenisse, di grandissimo e irreparabil danno sorgente. Nello stesso tempo e per la stessa cagione ancora si seccarono i dolci e soavi fichi, gli odoriferi aranci e moltissimi altri agrumi, e quel che rende più maraviglia, gli allori e i cipressi: patirono assai le viti, i seminati tutti, ed il bestiame altresì, di maniera che ben si vide, che tutto ciò un espresso gastigo fu della mano onnipotente di Dio. Abbiamo memoria, siccome io ho nelle Annotazioni accennato, che nell' anno 1510. un' altra sì fatta seccagione degli Ulivi accadesse; ma io per me credo, che ella così grande e così considerabile non fosse, come questa a' nostri tempi accaduta.

Io giudico che sia tempo oramai di ragionare alquanto intorno al celebratissimo Piero Vettori Autore del presente Trattato, per dimostrare in qualche picciola parte almeno, ma non mai interamente (poichè per ciò fare un ampio volume si richiederebbe) le prerogative bellissime, ed il valore grande, per lo quale egli un singolarissimo eccedente grido si acquistò. Venne Piero Vettori alla luce l'anno 1499. il giorno 3. di Luglio, ed ebbe per patria l'egregia Città di Firenze, oltre ad ogni altra Italica bellissima, capo e metropoli della Toscana, sede e soggiorno di Principi grandi, ricovero delle Muse, degli studj, e delle arti più belle sempremai gloriosa madre; dalla quale per ogni età, come dal cavallo

Trojano, uscirono uomini in qualsivoglia professione valorosissimi. Nè disdicevole alla celebre grandezza della Patria ebbe il Vettori l'onore della famiglia. Perciocchè la Famiglia de' Vettori, fino da' più antichi tempi della Fiorentina Repubblica, fu sempre considerata come una delle più illustri e delle più nobili di quella, e per l'abbondanza delle ricchezze e per la moltitudine de' valentuomini che fiorirono in essa così in arme come in toga, e per le grandi e nobili parentele ancora, contratte non meno nella patria che fuori di essa; del che fa fede l'avere Mess. Paolo Vettori illustre Cavaliere, e alla sua età reputato da molto, *ottenuto per moglie* (per valermi delle stesse parole d'Antonio Benivieni Canonico Fiorentino nella Vita di Pier Vettori l'antico, che io volentieri ripeto ad onor della mia patria) *una assai gentilesca e principalissima Damigella in queste contrade, chiamata Madonna Dianora, e figliuola di M. Jacopo di Zarino de' Guazzalotri, che furono*, com' egli pure accenna, *anticamente poco meno che Signori di Prato* loro patria: e fu il detto M. Jacopo uno de' più famosi Cavalieri della Toscana. Oltre di che non pare che resti più luogo a dubitare della consorteria tra la Famiglia de' Vettori e quella nobilissima de' Capponi, di cui con ogni ragione cantò Ugolino Verini:

Progenies alto celebrari digna cothurno;

siccome asserisce Scipione Ammirato Stor. Fior. lib. x. all' anno 1345. che e' non se ne dubitava a' suoi tempi. Vera cosa è che Monsig. Vincenzo Borghini celebre Scrittore, e che nato era per madre de' Capponi, di questa consorteria parlando tanto nel suo Trattato *dell' Arme delle Famiglie Fiorentine*, quanto nel Discorso *intorno al modo di far gli Alberi delle Famiglie nobili Fiorentine*, ne ragiona in maniera, che fa manifestamente vedere, che egli, cosa dubbiosa tenendola, inclinava alla parte negativa: ma nonpertanto egli concede che *i Capponi e i Vettori ebbero la stessa Arme appunto fin là intorno all' anno* 1400. che vi aggiunsero la banda gigliata, forse avuta dalla Casa Reale di Francia, *come in Sepolture e in altri proprj loro arnesi molto antichi si può vedere, e spezialmente nel Portico di S. Jacopo Soprarno nell' Arca di marmo, ov' è sepolto M. Pagolo di Boccuccio onoratissimo Cavaliere*. Al che si può aggiugnere, che quest' Arme appunto fu anche lasciata nella Potesteria di Castiglion Fiorentino da Agnolo Vettori (1) nipote di fratello del sopraddetto Paolo. E concede il Borghini, che questo M. Paolo da Gio. Villani suo coetaneo fu chiamato de' Cap-

(1) Agnolo di Neri Vettori fu Potestà di Castiglion Fiorentino l' anno 1392. siccome l' anno avanti era stato Capitano di Pistoja. *M.*

poni; ed io dico di più, che col nome di questa stessa Famiglia si trova descritto nell'Archivio della Gab. de' Contratti di Firenze nel lib. segnato D. 8. a c. 294. anno 1357. con queste parole: *Dominus Paulus Boccuccii Manni* (1) *Victorii de Capponibus* (2). Non nego già che egli non si trovi alcune volte nominato coll'aggiunta del nome di Vittorio suo bisavolo, donde poi furono detti i Vettori; il che si vede particolarmente nell'Archivio delle Riformagioni nel Lib. di Provv. del 1350. a c. 171. ove si legge: *Nobilis Miles Dominus Paulus Vectorii*: e che egli non si chiamasse ancora *de Boccuccis* dal nome del padre, come si vede nel Lib. A 3. della suddetta Gab. a c. 200. anno 1352. e all'Archiv. Generale in un rogito di Ser Cristofano di Bindo da Poggibonsi nel 1372. Ma questa stessa varietà, per chi ben intende il costume di quei tempi, è un forte argomento di consorteria, facendo vedere che non era ferma ancora in quel ramo, o colonnello de'Capponi, di cui era Mess. Paolo, la nuova de-

(1) Accorciato di Alamanno. *M.*

(2) Narrando Vincenzo Borghini, che l'anno 1337. M. Paolo di Boccuccio Vettori prese per contrassegno una testa di toro, e che tale era il suo cimiere, e forse della famiglia tutta, io tengo per fermo che ciò derivasse da una corruzione od accorciamento del cognome Vettori, Tori, non mancandone altri esempi similissimi. *M.*

nominazione di *Vettori*. Io passo sotto silenzio la vicinanza delle antiche lor Case nel Fondaccio di S. Spirito, e delle lor Cappelle e Sepolture in detta Chiesa; giacchè per toglier via ogni dubbio, e porre in chiaro che i Vettori e i Capponi da una stessa origine derivarono, due prove incontrastabili sono e saranno sempre, a mio credere; l'essere state queste due Famiglie soggette alle note leggi del divieto ne' Magistrati della Repubblica, che riguardavano unicamente coloro che erano d'una stessa famiglia, come accenna Scipione Ammirato all'anno 1329. e il non aver potuto ottenere di esserne esentati, quando ne fecero più d'un secolo dopo premurose istanze l'anno 1452. tentando con tutti i mezzi possibili di distruggere l'inveterata opinione di questa consorteria. Nè perchè fossero eglino liberati dal divieto negli Uffizj minori si dee argomentare, come pare, che voglia il citato Borghini che eglino *mostrassero apertissimamente non esser fra loro consorteria, e che ne arrecassero pruove e dimostrazioni chiarissime*; che anzi il non aver potuto ottenere con tutte queste prove e dimostrazioni, sostenute ed accreditate da' meriti di quei famosi personaggi ch' erano capi in quel tempo di queste due Famiglie, uomini di singolare autorità nella Repubblica, fa chiaro vedere che era fra loro vera consorteria, e che la liberazione del divieto negli Uffizj minori, che poco importavano,

fu una grazia e quasi una ricompensa delle loro benemerenze; laddove se della stessa Famiglia stati non fossero, torto e danno, e non favore avrebbono ricevuto nel divieto negli Uffizj maggiori, ne' quali propriamente l'autorità sovrana era riposta. Oltre di che allegando eglino per lo più evidente segno di non esser dell' istessa Famiglia, come accenna il citato Benivieni, *lo non avere mai tenuto a briga insieme*, e chi non vede quanto frivola ragione sia questa? mentre anche fra i Grandi, contra i quali propriamente era stata promulgata la legge che rendeva comune a tutt' i consorti l'ingiurie e le brighe, noi veggiamo (per tacere di molti altri) i Buondelmonti e gli Scolari non solamente non tenere a briga insieme, ma farsi e mantenersi ostinatamente capi, quegli de' Guelfi, e questi de' Ghibellini.

Io non istarò già qui a ricercare, se il tante volte nominato Mess. Paolo, o se Boccuccio suo padre, o qual altri fosse il primo a dividersi da' Capponi; ma parendomi di avere sopra la consorteria de' Vettori e Capponi ragionato abbastanza, passerò a riportare gli ascendenti e discendenti del ramo del nostro celebratissimo Senator Piero Vettori, siccome io ne ho avuta la notizia dall' Abate Salvino Salvini, in ogni più scelta erudizione, e spezialmente nelle antiche memorie di Firenze versatissimo. Lo stipite adunque della Famiglia de' Vettori, come sopra abbiamo accennato, è Boccuccio di

Manno di Vittorio; e questi per forti conjetture si crede esser quel Vittorio figliuolo del già Alamanno, che nel 1201. comprò in Firenze una casa confinante con Arno nel Borgo di S. Jacopo, come apparisce da un contratto originale donato l'anno 1650. dal celebre Antiquario Capit. Cosimo della Rena al Senatore Auditore Alessandro Vettori. Boccuccio ebbe due figliuoli, Paolo Cavaliere (1) più volte nominato, e Neri. Da Neri ne nacque Giannozzo, e Andrea (2) Cavaliere, Gonfaloniere in Firenze, e Potestà di Padova nel 1403. Da Giannozzo ne proviene il ramo de' Vettori che vivono presentemente in Firenze: dal suddetto Cavaliere ne discese il nostro Piero in questa maniera. Il nominato Cav. Andrea fu padre di Neri (3) Potestà di Città di Castello; da Neri nacque Luigi e da questi Jacopo, che di Lisabetta di Piero di Tommaso Giacomini Tebalducci generò il dottissimo, eruditissimo, eloquentissimo Senatore Conte Cavalier Piero. Egli, presa per moglie Lena di Bernardo d'Alamanno de' Medici, generò Costanza, la quale, maritata al celebre Se-

(1) Che fondò lo Spedale de' Vettori fuor di Porta a San Pier Gattolini. *M.*

(2) Andrea morì nel 1409. in Piombino Governatore di quello Stato per la Repubblica Fiorentina Tutrice testamentaria di Jacopo d'Appiano Signor di Piombino. *M.*

(3) Neri si fu eziandio Senator Romano nel 1429. *M.*

natore Auditore Domenico Bonsi, fu madre del Cardinal Giovanni Bonsi e della Venerabil Serva di Dio Lisabetta Bonsi moglie di Giovanni di Bernardo Capponi; la Vita della quale è stampata in Firenze nel 1624. scritta dal P. Gio. Battista Castaldo Teatino. Generò in oltre Piero Vettori Jacopo, e di Jacopo ne nacque Francesco Avvocato; di Francesco, Piero chiamato l'Erudito, non meno nel nome che nella virtù al bisavolo suo somigliante, e il Senatore Auditore Alessandro, e di Alessandro Monsignor Francesco Maria Votante di Segnatura, e il Cavaliere Federigo (1); il quale, portatosi col fratello Prelato ad abitare in Roma, fu padre di numerosa figliolanza, tra la quale si contano due Cavalieri di S. Stefano, e uno Gerosolimitano, Commendatore di Quaracchi, d'alternativo padronato del Senator Conte Cavaliere Ferrante Maria Capponi e de' figliuoli del Senatore Ottavio Vettori; i quali fratelli in quella gran Città metropoli del mondo vivono presentemente (2). Ecco notati gli ascendenti e discendenti del

(1) Questi passando all' altra vita in Roma lasciò il Sig. Cav. Marchese Alessandro, che poi morì sotto dì 15. di Marzo 1758. il Sig. Cav. Marchese Francesco, il Sig. Cav. Jacopo Canonico di S. Pietro di Roma, ed il P. Vincenzo Preposito della Congregazione dell' Oratorio di S. Filippo Neri in Roma, tutti tre oggi viventi. *M.*

(2) Così era in quel tempo quando il Bianchini scrisse l'anno 1715. *M.*

nostro Pier Vettori, come io promisi di fare; e perciò non mi tratterrò davvantaggio intorno alla nobiltà di esso, bastando solo quel poco che si è accennato, per far conoscere che se egli fu quel grand' uomo che tutto il Mondo ben sa, non degenerò da' suoi maggiori, e che vero è quel detto d'Orazio:

Fortes creantur fortibus et bonis:
Est in juvencis, est in equis patrum
Virtus: nec imbellem feroces
Progenerant aquilae columbam.

E perciò io adesso mi rivolgerò solo a mostrare qual propriamente fu il Vettori, cioè quante eccelse doti e quante belle prerogative l'adornarono: poichè l'essere e la gloria d'un valentuomo, non già nelle chiarissime memorie degli antenati, ma nel proprio valore consistere, da' saggi e prudenti uomini senza dubitazione veruna si confessa. E per dare un certo regolamento al mio dire, io mi propongo di raccontare le virtù del nostro Vettori, e prima, di far vedere le sue virtù morali, e poi delle intellettuali discorrere: protestandomi di nuovo di trattare tuttociò non interamente, ma come in compendio; poichè la materia è sì vasta, che dentro i termini d'una Prefazione racchiudere non si potrebbe; e chiunque più minuta contezza ne brama, può trarla a suo talento dall'Orazione funerale, con cui il Cav. Lionar-

do Salviati onorò l'Esequie fatte al nostro Piero per ordine dell' Accademia Fiorentina nella Chiesa di S. Spirito (1); dalla quale ho io raccolto in gran parte quello, che delle virtù del Vettori son per narrare. Appena giunto era Piero Vettori a quella età, nella quale i fanciulli ad usare la ragione incominciano, che egli rimase privo di Jacopo suo padre, e sotto la cura e indirizzamento essendo della madre sua, matrona savia e di grande accorgimento, egli principiò ben tosto a manifestare in molte e molte occasioni la compostezza e la grandezza dell'animo suo, che poi col crescere degli anni viemaggiormente risplendere ed avanzarsi sempre si conobbe. E chi mai non ammirerà grandemente la gloriosa azione che egli fece, alloraquando egli era per pubblicare le sue celebri fatiche sopra l'Opera di Cicerone? Francesco Vettori suo parente; al quale Filippo Giunti dedicò l'edizione degli Scrittori Latini dell' Agricoltura fatta in

---

(1) Nella Chiesa stessa di S. Spirito alla Cappella de' Vettori si legge: OSSA PETRI VETTORI COGNOMENTO DOCTI. E Pier Filippo Assirelli dalla Rocca a S. Casciano lasciò scritto: IN TUMULUM MAGNIFICI DOMINI PETRI VICTORII.

Conditur hic Petrus sermonis palma latini,
Quem defert laxo candida fama sinu.
Additur huic nomen jam Graeca voce locuto,
Cui dedit, et primas Graecia tota vetus.
Sed modicè juvit virtus operosa Minervae;
Nam minus ex illa, quam pietate refert. M.

Firenze nell' anno 1515. era uomo di gran valore (1), e dalla Repubblica Fiorentina in molte Ambascerìe impiegato: ora, ritrovandosi questi essere in molta grazia ed in molta stima presso il Cristianissimo Re di Francia Francesco I., la quale egli acquistossi quando a quella Corona fu per la sua Patria Ambasciadore, voleva che il nostro Piero, e ne lo pregava istantemente, dedicasse a quella Maestà l'Opera sua già celebre divenuta; e lo assicurava che grandissimo premio e riconoscimento ricavato ne avrebbe. Ma Piero Vettori, schifando d'operare per somiglianti fini e motivi, pieno di generosità, piuttosto che compiacere al parente, per contrassegno di sua amicizia a Niccolò Ardinghelli suo concittadino ed amico, che poi molto tempo dopo fu Cardinale, questa sua Opera gli piacque di dedicare. Questa, ed altre non men belle e gloriose azioni non già da alterigia, nè da animo disprezzante provenivano; ma da laudevole moderazione e compostezza, che rendevano il Vettori nel suo operare sommamente geloso e guardingo. Questa stessa virtuosa moderazione fece sempre, che egli, senza

(1) Presso di me trovasi MS. di questo Francesco un Parere intorno al governo di Firenze dopo l' assedio della stessa Città, scritto da lui a F. Niccolò Schomberg Tedesco, che fu Arcivescovo di Capua e Cardinale, dopo d'aver professato l' anno 1497. in S. Marco di Firenze l'abito Domenicano. *M.*

punto insuperbirsene, dentro al cuor suo si rallegrasse degli onori compartitigli dal Sommo Pontefice Giulio III. dal Gran Duca Cosimo I. e dagli altri Principi di Toscana suoi Signori, dal Duca d'Urbino, da molti e molti Cardinali, e da altri Personaggi e Signori così d'Italia come oltramontani, da' quali fu sovente distinto con nobili contrassegni di stima non ordinaria. Ma se il Vettori disciolto e distaccato era dall'amore possentissimo, che alle ricchezze la maggior parte degli uomini sogliono con lor gran compiacimento portare; egli avea un animo ancora nelle sciagure e nelle avversità sofferentissimo: poichè avendo tra gli altri un nipote di Jacopo suo figliuolo, il quale, come l'avolo suo Piero nominandosi, e nella piu tenera età, per la sua nobile maravigliosa indole, l'intelligenza della Greca e Latina lingua perfettamente acquistata avendo, e in esse leggiadri versi componendo, era per queste sue belle doti dal nostro Piero teneramente amato; ma nel principio e nel fiorire delle speranze fu da morte crudele con precipitosa infermità di vita tolto (1), e al buon Vettori fieramente rapito: e benchè egli sperasse di vedere in questo nipote il suo gran sapere rinnovellato, non meno che il nome fosse; nondimeno alla

(1) Morì d'anni 17. e alquanti mesi con vita innocente menati. *M.*

nuova della morte di lui non si smarrì nè punto si perturbò, ma costantemente il grave colpo ricevette, e con animo forte e composto il sostenne. Della franchezza e della fortezza dell' animo suo chiare testimonianze diede in quel tempo, in cui assediata la Città di Firenze (1), le armi con altri nobili giovani pigliando, valorosamente si diportò. E ciò che rende maggiore maraviglia si è, che egli, non dirò nell' età sua avanzata, ma nel rigoglio di sua giovanezza non fece mai cosa, che della candidezza de' suoi costumi motivo altrui somministrasse di solamente sospettare. Non bramò giammai di soverchiare altrui da ambizione tirato; anzi a tutti coloro che nell' età suoi maggiori erano, benchè in tanta fama e in tanta gloria pervenuto fosse (eccettuatone il tempo, quando di qualche Magistrato riseder dovea) ben volentieri l'onore del primo luogo cedeva. E così grande era la moderazione dell'animo suo, che per gagliarde istanze che fossero fatte da' Signori Bolognesi per avere il Vettori nel loro antico Studio, e per le proferte grandissime di dignità e di cariche signorili, che fatte gli furono da Paolo III. dal quale era grandemente desiderato, non volle mai la sua patria e il suo Principe naturale la-

(1) L'anno 1529. in cui fece un' Orazione alla militare Ordinanza Fior. *M.*

sciare. Che dirò io dell' amorevolezza e della beneficenza, colla quale egli i preziosissimi tesori di suo gran sapere di buona voglia altrui comunicava? Ben dimostrano ciò tanti suoi dottissimi scolari; e ne fa ampia fede un testimone maggior di ogni eccezione, cioè Monsignor Giovanni della Casa; il quale in una sua lettera al nostro Piero scritta, che si legge nell' edizione dell' Opere di esso Casa, fatta in Firenze l' anno 1707. e arricchita ed illustrata dal nostro dottissimo Abate Giovambattista Casotti, in questa maniera si espresse: *Ho avuto il Dialogo stampato, ed ho veduto come V. S. persevera in giovare alla nostra patria, insegnando a' suoi Cittadini le buone lettere, e sollecitandogli con ogni industria a questi nobili studj, de' quali io non so se alcuna opera umana sia migliore. Per la qual sua industria io l' amo ognora più, come benefattore della mia Città; e certo il piacer ch' io sento che V. S. impieghi le sue forze in questo, mi ha fatto dire queste poche parole, essendo io naturalmente poco blando: e tanto più le dico volentieri e di cuore, poichè io ho veduto che ella non s' è affaticata indarno, anzi ha fatto maggior numero di dotti scolari ella sola, che forse non hanno fatto tutte le Città d' Italia; come io ho veduto per lo Spini e per il Ricasoli e per molti altri.* Oltre a tanti sì diversi e laboriosissimi studj, ne' quali la sua gran mente impiegò Piero Vettori; e oltre alle cospicue

nobili cariche e dignità, che a lui date e raccomandate furono dal suo Sovrano, con ogni diligenza ed attenzione altresì attese al governo di sua famiglia; e tanto nelle cose economiche, quanto nella pietà de' costumi ottimamente la governò. E per quello che ad una buona lodevole economia si appartiene, nella quale delle famiglie il mantenimento consiste, fu egli, anzi che di lode, di amirazione degnissimo. Della qual cosa il Cavalier Lionardo Salviati nell' Orazione funerale fatta per esso Vettori, in tal maniera ampiamente ne favella: *Di roba e di avere fornito fu a bastante; posciachè e per li bisogni opportuni, e per gli agi di sua persona e de' suoi, e per mantenere la sua dignità e 'l suo grado, alcuna difficoltà in tutto il tempo della sua vita non gli fu mai uopo di sofferire. La qual sufficienza di facoltà, per nobile industria d' agricoltura, chè fu sempre il diporto suo, e nella quale e seppe e trovò cose davanti non conosciute* (*e scrissele e pubblicolle*) *trasmutò egli in abbondanza assai prestamente, di che forte si rallegrò, non perchè egli più desiderasse di quel che avea, ma per gli figliuoli e nipoti, i quali amò sempre teneramente più che altro padre, alla lor felicità provvedendo.* Che il nostro Piero alla coltura delle sue possessioni per prudente e saggio provvedimento di sua famiglia nobilmente attendesse, oltre alla testimonianza del Salviati, ben ce lo fa sapere

egli stesso in più e diversi luoghi delle sue Lettere latine; in una delle quali scrivendo a Lodovico Beccatello Arcivescovo di Ragusa, Prelato di gran dottrina e bontà, ed uno de' Padri del concilio di Trento, e narrandogli la consolazione grande che egli dalla sua dolcissima conversazione traeva; e poi seco rallegrandosi che il Gran Duca a lui il governo della nostra Chiesa di Prato, allora insigne Collegiata ed ora Cattedrale, in qualità di Proposto conferito avesse (1): poichè ivi lontano dalla soggezione delle Corti, dopo d'aver soddisfatto alla cura commessagli, con tutta la sua quiete agli studj attendere potea; finalmente conclude: *Ego etiam, cum mihi per otium licet, eandem istam rationem sequor, et libenter in praedio meo Cassianensi sum, in quo rusticis operibus spectandis delector, et in agros meos summa arte colendos incumbo; nec tamen dimitto ex animo studia litterarum, diemve ullum praeterire patior, quo non aliquid scribam, quod video etiam te facere, etc.* E veramente tanto era il Vettori innamorato e di questa sua Villa, chiamata in nostra lingua di *S. Casciano* (2),

---

(1) Ciò fu l'anno 1564. *M.*

(2) Nella Villa di S. Casciano de' Vettori nominata la Torre avvi un cartello in pietra dicente: HIC PERNOCTAVIT MARTINUS PAPA QUINTUS ANNO SALUTIS MCCCCXX. essendo partito di Firenze per Roma il dì 9. di Settembre. I loro comodi effetti quivi sono

e della agricoltura ancora, che per le belle coltivazioni che intorno ad essa facea, bel motivo egli prese, qual moderno Varrone, di comporre il Trattato delle lodi e della coltivazione degli Ulivi, che è l'unica cosa (toltone il Discorso sopra il viaggio che fece Annibale passando per la Toscana, da lui poi disapprovato) che è l'unica cosa, io dico, che egli nel nostro idioma scrivesse: e quindi addivenne ancora, che le annotazioni fece agli Scrittori Latini *De Re Rustica*, Catone, Varrone e Columella, più volte poi in diversi luoghi, e di là da' monti ristampate. Questa sua attenzione all' agricoltura ben dimostra il virtuoso affetto, che, come a un buon padre di famiglia si conviene, ei nodriva nel cuor suo per lo vantaggio e mantenimento di sua casa. E perchè ogni industria economica poco o nulla gioverebbe, se dalla cristiana pietà corroborata non fosse, e con essa congiunta; il Vettori volendo essere compiutamente un buon padre di famiglia, non solo egli stesso esercitar volle gli atti più lodevoli della nostra santa Religione, ma procurò ancora col suo esempio a' suoi figliuoli ed a' suoi nipoti d'insegnargli, e di formarne

---

stati l'occasione del trovarvisi monumenti di pietà. In Ser Vergilio Leonido Buoncristiani si rifà la Pieve di S. Casciano, e vi si mette nuova Inscrizione de' Vettori. Era la vecchia sotto l'architrave, e diceva: FECIT FIERI NOB. VIR D. JOANNES CRESCENTII DE VICTORIIS ANNO DOM. MDI. *M.*

gli abiti virtuosi negli animi loro. Imperciocchè egli bene spesso i Sacramenti dell' Eucaristìa e della Penitenza con divota preparazione, e con tutti i veri contrassegni di un cuore religiosissimo ricevea; larghe limosine, e talora le proprie forze oltrepassanti facea; e solito era di dire, che in qualsivoglia cosa, e in tutto ciò che agli studj e alle lettere s' appartiene ancora fa di mestiere all' onnipotente Dio ricorrere; poichè senza la sua santissima grazia, che c' illumini e ci sorregga, in moltissimi errori ciecamente si precipiterebbe. Questi erano i sentimenti del cristiano cuore del Vettori. E dacchè io tra le sue morali virtù qualche cosa giunto sono a dire di sua Religione, d' ogni altra morale virtù base e fondamento, non più oltre intorno a questa materia ragionerò; poichè sè egli per sì fatto modo verso il suo Creatore operava, ben credere si puote, che questo grand' uomo il complesso di tutti i più belli e più santi costumi in se stesso racchiudesse. E perciò mi volgerò adesso colla maggior brevità che io possa, a discorrere di quelle intellettuali virtù, per le quali egli eterna gloriosa fama meritamente s'acquistò.

Il fonte e la sorgente della vera letteratura e delle scienze tutte con un fondo inesausto nei libri de' sapientissimi Greci e de' Latini, e non altrove ritrovare solamente si puote; ond' è che Piero Vettori, persuasissimo di questa verità, si diede con

ogni attenzione a procacciarsi il possesso delle sue erudite lingue Greca e Latina; e per sì fatto maraviglioso modo gli riuscì di ottenere il suo disìo, che e' si può dire, che quasi senza maestro, e colla sua sola diligenza ad una perfettissima cognizione di quelle pervenisse. Con questo bello e sicuro fondamento studiò le Matematiche; attese all' Astrologia; delle Fisiche materie sua mente arricchì; le forze e le bellezze tutte dell' Oratoria non solo teoricamente seppe, ma adoperò eccellentemente; della Poetica tanto giunse a saperne, che uno de' più gravi e dotti maestri di essa viene a ragione considerato; la moral Filosofia possedeva; le Politiche più giuste e migliori avea per lo senno a mente; nella critica era di sottilissimo avvedimento; nella emendazione ed illustrazione degli Scrittori sì Greci come Latini si fece conoscere per diligente, sincero, e d'intera credenza degnissimo; delle Istorie eziandio più singolari, e della varia e più recondita erudizione era con maravigliosa abbondevolezza fornito. E una così ampla e moltiplice suppellettile di sapere non tenne già il nostro Vettori in se stesso avaramente nascosa; ma fuori la produsse e la mostrò per benefizio pubblico in tante e tante sue Opere (1), le

(1) Danno per sua l' Inscrizione del 1565. che è affissa alla muraglia delle rovinate dal Poggio de' Magnoli, proibente il più edificarvisi. *M.*

quali nella Repubblica delle Lettere, come preziosi tesori stimate sono altamente. Egli pubblicò per mezzo delle stampe le sue fatiche intorno all'emendazione ed illustrazione delle opere di Cicerone; pubblicò le sue annotazioni sopra Catone, Varrone e Columella; diede alla luce i Commentarj sopra la Rettorica, la Poetica (1), la Politica e l'Etica d'Aristotile (2); donò al Mondo erudito il suo Commentario sopra Demetrio Falereo; lasciò correre per le mani de' letterati le sue varie lezioni in trentotto libri distinte, opera di sceltissima erudizione, e di sopraffina critica ripiena; oltre un gran volume di Lettere latine e di Orazioni da lui fatte e dette in varie congiunture in lode di Principi e di grandi Personaggi, raccolte e stampate tutte insieme dopo sua morte da Francesco Vettori suo nipote. Oltre alle sue, cercò ancora di pubblicare le Opere altrui, e particolarmente in lingua Greca, cavate da esso la prima volta da ottimi manoscritti della insigne Libreria di S. Lorenzo, e da lui diligentemente corrette ed emendate; come furono Ipparco Bitino, Clemente Alessandrino, Porfirio del-

---

(1) Nella Libreria Stroziana avvi MS. *Aristotelis Stagiritae Poetica Petro Victorio interprete. M.*

(2) Pietro Perna Lucchese stampatore in Basilea, di cui ho io tessuta la Vita, fece sopra di esso Aristotile premurose instanze al Vettori, come da alcune sue lettere si vede. *M.*

l'astinenza degli animali, Eschilo con gli Scolii, il Liside di Platone, l'Elettra d'Euripide, le Coefore d'Eschilo; alle quali tutte Opere Greche fece egli ottime prefazioni Latine. E finalmente pubblicò il suo Trattato delle lodi e della coltivazione degli Ulivi nella nostra lingua da esso scritto, il quale è d'ogni maggiore stima degno, e perchè egli è del Vettori, e perchè contiene sì utili e sicuri precetti di una parte dell' agricoltura, la quale è all' uman genere tanto necessaria; e perchè ancora egli fa testo di lingua, come altrove ho accennato, nel Vocabolario della Crusca, accompagnandovi nobilmente le altre Opere Toscane ivi citate di somigliante argomento, come, oltre al Davanzati e al Soderini, l'antica traduzione di Palladio, e il Crescenzio dato in luce da Bastiano de' Rossi Segretario di quella insigne Accademia. Che quantunque il Vettori nel Latino linguaggio tutte le altre Opere sue scrivesse, non per questo dispregiò il suo natìo idioma; anzi molto se ne dilettò, e stima ne fece; poichè oltre a questo Trattato degli Ulivi, nelle sue varie Lezioni più e diversi luoghi osservò del nostro maggior Poeta Dante Alighieri. Ed io trovo, che si provò ancora a comporre nella Toscana poesìa; poichè in una Raccolta di Poesie Toscane e Latine di diversi eccellenti ingegni nella morte del Cardinal Giovanni e D. Garzia de' Medici e Leonora di Toledo, messa insieme da

Lodovico Domenichi, e stampata in Firenze nel 1563. si legge ancora un Sonetto del nostro Pier Vettori in risposta ad un altro Sonetto di Benedetto Varchi. E perchè questa Raccolta non è facile a trovarsi; quindi per far cosa grata agli amatori delle Muse Toscane, e per onore di nostra lingua altresì rapporterò il Sonetto del Vettori, ponendo prima quello del Varchi, nel quale s'allude all' Orazione che dal Vettori fu detta in S. Lorenzo per la morte del Cardinal Giovanni de' Medici.

A Mess. Piero Vettori.

Nè miglior nè più bel soggetto a voi
Venir poteva; e null' altro era degno
Di lodar lui, che quei del santo Regno
Rallegrò dianzi, quanto afflisse noi.
Mentre che in tanti e sì gran merti suoi
D' alto loco narraste in sacro legno;
Tal ne' petti accendeste ira, odio e sdegno
E 'n tanta pace gli lasciaste poi:
Che rimaso ciascun contento e tristo,
Non sapea quale in se fosse maggiore,
La speranza o 'l timor; la gioja o 'l duolo.
Di tutti quanti i giorni nostri, solo
Quel dì mostronne, anzi l' antico onore
Vinse, alto senno a gran facondia misto.

Ecco adesso il Sonetto del Vettori per le stesse voci in rima, in risposta di questo del Varchi, in cui egli allude ad una delle

Orazioni dette da esso Varchi in S. Lorenzo medesimo, e sullo stesso pulpito, in morte di qualche Principe.

Ah quanto meglio ornato areste voi
Quel giovin sacro di sommo onor degno;
Ch' a ragion tenete oggi il nobil Regno
D' ogni chiara virtù quaggiù fra noi.
Sol potevate i santi pensier suoi
Narrare a pien d' insul medesmo legno,
Donde accendeste amor pria tanto e sdegno,
Che luogo ad altri non lasciaste poi.
Io mi trovava allor dolente e tristo;
Io era in preda al pianto, che maggiore
A' miei dì non sentii mai pena o duolo.
Quel dunque, che minor poteva solo
Infiammar gli altrui petti e fargli onore,
Scemò le lodi sue puro e non misto.

Un uomo adunque di questa portata, nel quale con bellissimo congiugnimento le morali virtù colle intellettuali altamente risplendevano, non sarà veruna maraviglia, se egli di straordinario merito ricolmo, oltremodo celebre, glorioso, e da tutti stimato fosse e venerato nel lungo corso della sua vita, terminata il dì 20. di Dicembre dell' anno 1585. E ben ciò dimostrarono e Principi ed altri Signori e Letterati grandi colle singolari dimostrazioni, che al Vettori, come ho detto, facevano. Perciocchè il Gran Duca Cosimo I. gli diede nello Studio Fiorentino la Cattedra delle Lettere Gre-

che (1), e poi Senatore lo fece (2), e da esso e dagli altri Principi di Toscana fu assai volte nella propria casa visitato. Arrigo III. Re di Francia, senza averne altra occasione che la stima del suo sapere, una lettera gli scrisse, nella quale, tralle benignissime offerte che gli facea, di essere collocato nel numero de' suoi amici ancor egli domandava. Filippo II. Re di Spagna pubblicamente e alla presenza di persone d'alto affare molto lo commendò. E l'Imperatore Carlo V. con segni di grande estimazione mostrò di compiacersi assai, che il padre suo nell'Esequie che in Firenze gli furon fatte, lodato fosse dal Vettori. Che diremo noi dell' altissimo concetto che di sua persona facevano i Sommi Pontefici? Da Paolo III. da Giulio III. da Marcello II. e da Gregorio XIII. fu con tanta distinzione per la sua virtù riguardato, che oltre ad averlo di privilegi e titoli di Cavaliere e di Conte insignito, corse pubblicamente grido tra persone anche di gran prudenza e delle cose del mondo intendentissime, ch' egli sarebbe stato fatto Cardinale. Quanto poi i Cardinali medesimi lo amassero e lo

---

(1) La Cattedra di Lettere Greche gli fruttava fiorini 300. annui nel 1550. Se ascoltiamo la Storia genealogica della Nobiltà di Firenze raccolta e ordinata dall' Abate Giuseppe Maria Mecatti in Napoli 1754. fu Lettor pubblico per ben trentasette anni. *M.*

(2) Lo promosse ne' 3. d'Ottobre 1555. *M.*

stimassero, chiaramente lo manifestano le sue lettere stampate, nelle quali con essi un vantaggioso carteggio pe 'l Vettori apparisce. E se in tanta riputazione era presso a Personaggi in sì alto posto locati, che cosa avran fatto verso il merito del nostro Piero gli uomini Letterati? Io taccio, che come uno de' primi lumi del suo secolo egli fu annoverato fra que' sublimi ingegni, che furono i primi padri e fondatori della sempre grande Accademia Fiorentina, siccome osservò e scrisse il nostro Abate Casotti nella sua Lettera proemiale alla nuova edizione dall' Opere del Casa. Tutti lo riguardavano come maestro; tutti il suo gran sapere ammiravano; e beati si giudicavano coloro, che seco parlare e conversare potevano: ond' è che molti e molti non solo d'Italia, ma di là da' monti ancora, e de' paesi più lontani, a Firenze venivano col solo fine di vederlo, conoscerlo e conversarlo: e se egli avveniva alcuna volta che alla sua diletta Villa di S. Casciano egli fosse (1), colà tosto si portavano, e trovavano quel grand' uomo, da cui erano cortesemente ricevuti, a' suoi studj e all' agricoltura da lui tanto amata e stimata, con suo

(1) Bastiano Sanleolini nelle Azioni di Cosimo I. Granduca introduce il nostro Vettori nel tempo che a S. Casciano villeggiava in un Settembre, a laudare il consiglio di Cosimo stesso di fortificare quel luogo, come fece. *M.*

singolar piacere attendere (1). Non istarò a portare i passi di quegli Scrittori che hanno ne' loro libri lodato il vasto sapere del Vettori; poichè tanti e tanti sono, che quasi mai non se ne verrebbe a fine. Solamente io rapporterò ciò che Antonio Benivieni sul fine della vita di Pier Vettori l'antico scrisse del nostro Piero, facendone dell' uno e dell' altro tra loro il confronto in questa maniera. *Noi non ci faremo nuovi, se in diversi tempi Piero Vettori primo illustrasse la casa e la Città con quelle occasioni che allora più rilevate si porgevano a gentiluomo: Piero Vettori secondo il medesimo abbia ottenuto con quelle che più riposate vengono a' moderni tempi: Piero Vettori primo col mezzo della riputazione acquistata ne' pubblici governi; il secondo con lo splendore delle lettere; hanno potuto le loro famiglie non solamente ricapitare, ma illustrare. Quegli si dilettò ed avanzò nell' Agricoltura; questi con la notizia de' rusticani autori ne ha insegnato, come il terreno bene esercitato*

(1) Sull' esempio memorabile di Signori di gran condizione, fra' quali del Granduca Cosimo, che non isdegnò alcuna volta di porre delle piante, e di dar opera alla coltivazione. Baccio Baldini nella Vita di lui: *Cognosceva ancora una quantità grandissima di piante, e sapeva i luoghi nei quali esse nascono, dov' elle vivon più lungo tempo, dov' elle faccian più frutti e più saporiti, il tempo quando elle fioriscono e fanno il frutto loro, ec.* M.

avanzi gli altri argomenti di guadagnare, e sia modo attissimo al mantenere altrui sano e robusto; quasi moderno Varrone aggiugnendo l'esperienza all'antiche carte, ne ha fatte riconoscere alcune nobili piante a noi quasi che divenute peregrine: ha risuscitati i modi facili e certi di moltiplicare gli Ulivi, del cui liquore egli fa luce a se stesso ed alla sua posterità: a molti nobili Scrittori arreca chiarezza e splendore. Se adunque il più antico Piero si affaticò in govare continovamente altrui, nè il moderno se ne infinge: quegli col consiglio e colla spada; questi con l'intelletto e con lo stile; talchè hanno ambidue per singolari mezzi e lodevoli glorioso fine conseguito: e convenendo in molte maniere, si possono questi accoppiare insieme proporzionatamente: onde a cotale stirpe per due sì fatte piante è molto tenuto questo paese ec.

Io mi rallegro adesso moltissimo dentro al mio cuore, poichè ho avuta occasione di ragionare di questo valentuomo, che d'altra penna, che la mia non è, era ben meritevole: ma pure se con questa Prefazione, e colle Annotazioni che io ho fatte al suo bel Trattato delle lodi e della coltivazione degli Ulivi, potrò giammai agli studj e alle lettere qualche giovamento arrecare, assai più la letizia e il contento mi si accrescerà; poichè conoscerò di non avere

indarno, benchè tenuemente, intorno a Pier Vettori faticato; di cui francamente si può dire ciò che di Varrone disse il Petrarca:

Che quanto il miro più, tanto più luce.

ALL' ILLUSTRISS. ED ECCELLENTISS. SIGNORE

IL SIGNOR

DUCA DI FIRENZE

E DI SIENA

Padron suo Osservandissimo.

Io mando a V. E. Illustrissima una mia picciola Operetta in lode degli Ulivi, la quale io ho in questi giorni composta con amore e contento non piccolo; sì perciocchè io mi son sempre dilettato della Coltivazione, e generalmente ho dato opera a ciascuna sua parte; sì ancora perciocchè io sono stato vago particolarmente di questa Pianta, e mi pare anche essere obbligato a celebrarla quanto per me si possa, per aver negli studj delle Lettere consumato pur assai del suo liquore, e ricevuto grande ajuto da lei. Non m'è paruto anche far cosa sconvenevole a dedicarla a V. E. Illustriss. come io ho fatto per l'addietro molte mie maggiori fatiche, perocchè io ho conosciuto che Ella non isprezza punto i lavori della terra, e sempre che ha potuto per le sue molte e grandissime occupazioni, v'ha messo qualche poco di

cura: e mi pare che Ella abbia pur troppo ragione di amar questo Albero, e di desiderare che egli del continovo si vada prosperando, del quale lo Stato e Territorio suo così bene è fornito, non solo di copia, ma di bontà ancora del suo frutto, che egli a qualsivoglia altra parte d'Italia non resta inferiore. Perciocchè chi non sa la Toscana essere tutta piena di questa nobil Pianta, della quale in buona parte V. E. Illustriss. è Signora e Padrona? Mi pare adunque che Ella debba e sia tenuta, come Ella fa, ad amarla e favorirla. E che altro frutto de' nostri campi ci abbonda egli, di maniera che e' se ne possa mandar fuori, e darne largamente a' popoli vicini, come dell' olio? senza che egli mi pare, che verso di se ancora (quando bene non se ne cavasse cotanta utilità) questa Pianta per la sua vaghezza e leggiadria meriti d' essere accarezzata, perciocchè ella diletta la vista maravigliosamente. Io non entrerò qui a dirle, che questa arte del lavorare i campi e porre delle piante, oltre che ella è pia e necessaria alla vita umana, è stata sempre reputata orrevole, e degna d' ogni gran Personaggio e magnanimo Re; del che si potrebbono produrre molti esempj e antichi e moderni; e non le narrerò quel che Ciro secondo Re de' Persi, avendo menato per diporto in un suo giardino bene assettato e riquadrato da lui, Lisandro Ora-

tore de' Lacedemoni, maravigliandosi quelli della grandezza e del rigoglio di quegli alberi, e con quanto bell' ordine egli erano divisati e posti, gli rispondesse; perocchè questo e molte altre cose simili le son note, le quali accrescono loda e onore a questa arte: anzi mi cred' io, che ancora da qualcuno che cercherà di darle riputazione e splendore, sia per dovere essere allegata Vostra Eccellenza Illustrissima, e presa per esempio; la quale con tutta la sua grandezza e dignità non isprezza punto la coltivazione della terra, nè stima di far cosa bassa e indegna di se a porre anche di sua mano alcuna volta delle piante, e mettere molta diligenza, che elle si dicano bene e si riscontrino l' una con l' altra per tutti i versi. Ma io farò fine qui, nè più oltre mi scuserò di ciò, che io le mando un tal dono e sì leggier frutto del mio debile ingegno; conciossiachè io spero che tale quale egli è, Ella non sia per rifiutarlo, nè per averlo punto a vile, considerato quanto utile e quanto giovamento ne potrebbe nascere a tutto il suo fioritissimo Stato; e, s' io non sono ingannato oltremodo, fermamente ne nascerà.

Di V. E. Illustriss.

Fedelissimo Servitore

PIERO VETTORI.

LE LODI

E LA COLTIVAZIONE

DEGLI ULIVI.

Avendo io meco stesso spesse volte considerato (1) quanti frutti si cavino degli Ulivi, e quanto sia vaga e leggiadra questa pianta, m' è venuto voglia di ragionarne a dilungo; e per quanto potranno le mie forze, raccorre insieme le sue lodi, le quali

(1) Questo principio del Trattato del Vettori è quasi somigliante al principio de' Libri dell' Oratore di Cicerone, a' quali così da esso si dà cominciamento: *Cogitanti mihi saepenumero, et memoria vetera repetenti, perbeati fuisse, Q. Frater, illi videri solent, qui etc. B.*

sono molte e grandi: acciocchè, sebbene io veggo che ella è stimata assai, ed è in molto pregio appresso di ciascuna persona (1), ella venga ancora in maggiore onore, e meglio si conosca la bontà e la virtù di lei; dal che può nascere agli uomini utilità maggiore: perocchè quanto più essi vedranno il comodo (2) e il godimento che se ne cava, tanto maggior vaghezza prenderà loro di piantarne, e di governar bene quelle che furon poste da' nostri antecessori. Non mancherò ancora io d'insegnare il modo, come si deono allevare da piccoli gli Ulivi; e poi, già trasposti e cresciuti, custodire, per mostrare in quanto errore

---

(1) Puossi qui osservare, che varie persone di Chiesa sovente hanno fatto per divisa loro e del loro stato il ramo d'Olivo in bocca alla colomba, come tra gli altri fece in antico Prete Baruffa Canonico della Fiorentina Chiesa. *M.*

(2) A tutt'i comodi e godimenti, che il Vettori nel decorso del Trattato ha osservato cavarsi dagli Ulivi, si può aggiugnere ancora, che l'olio serve per mantener vive e ardenti le faci avanti a' sacri Altari, dove sta Iddio Redentore del Mondo, Gesù Cristo sagramentato; serve di materia del Sagramento della Confermazione, e di quello altresì dell'estrema Unzione; serve anche nella consacrazione de' Vescovi e de' Re; nell'ordinazione de' Sacerdoti; e finalmente si adopera l'olio in alcuni sacri Riti, come nel conferire il Sacramento del Battesimo, ec. Abbiamo ancora noi altri Cristiani la Domenica detta dell'Ulivo, per la processione che si fa co' rami di esso, piena di sacrosanti Misterj. *B.*

furono intorno a ciò i molto antichi (1), i quali stimarono e dissero questo albero penar lunghissimo tempo a venire (2); nè si esser mai trovato alcuno che ricogliesse il frutto degli Ulivi posti da lui: il che quanto sia falso non è necessario riprovare, perciocchè ognuno conosce star la cosa altrimenti; sebbene ognuno non sa esserci una via ancora più corta a fare che se ne vegga il frutto più prestamente, che nel modo il quale oggi comunemente s'usa d'assai maggiore spesa e pieno di molti mancamenti. Non dovrà ancora parer materia umile (3) il porsi di cuore, non per giuoco e per ciancia, a celebrare l'Ulivo pianta sì nobile, e la qual porta all' uomo tanto utile e diletto, massimamente facendo ciò con l'esempio di persone chiare e di grande stima: imperocchè chi non sa M. Cato-

---

(1) Plinio lib. 15. cap. 1. *Hesiodus quoque in primis cultum agrorum docendam arbitratus vitam, negavit Oleae satorem fructum ex ea percepisse quemquam: Tam tarda tunc res erat.* E Virgilio Georg. lib. 2. *Nunc te, Bacche, canam, necnon sylvestria tecum Virgulta, et prolem tarde crescentis Olivae. B.*

(2) Stazio ne' Giovanetti coetanei cantò, giusta una versione: *Gli alberi pianta, ch' il profitto ad altro Secol ne portin.* E Cic. nel Catone maggiore: *Serunt arbores, quae alteri saeculo prosint. M.*

(3) Nel tempo che viveva il Vettori, fu scritto di alcune frutte per piacevolezza e per sollazzo. Il Berni compose un giocoso Capitolo in lode delle Pesche; Benedetto Varchi un altro in lode del Finocchio; e Francesco Maria Molza un altro in lode de' Fichi. *B.*

ne, quel primo grande, ed il qual fu tenuto così maraviglioso in ogni sorta di vita, che fosse punto in grado (1) e in alcuna riputazione ne' dì suoi, conciossiachè e' fu gran Senatore, grande Oratore e gran Capitano di guerra, ed in ciascuna cosa alla sua patria molto utile cittadino: chi non sa, dico, questo cotale uomo nel libro, ch' egli scrisse de' lavori della terra, avere con grande studio ed arte trattate le lodi del Cavolo, mostrando quanto egli conferisca alla sanità, e quanto benefizio porti nel cibarsene a' corpi umani. Inoltre non può esser nascoso a' letterati uomini e intendenti, che Galeno sommo medico commendò molto l'Aglio (2), e con grande amore e diligenza mostrò ch' egli serviva alla vita nostra in molti modi, e sopra tutti contro ad alcuni veleni era fermo rimedio e sicuro. Come può dunque dire alcuno, che basso soggetto sia il mettersi a onorare pian-

---

(1) Cornelio Nipote nell' Elogio, che egli fa di M. Catone, così tra le altre cose scrive di lui: *In omnibus rebus singulari fuit prudentia et industria. Nam et agricola solers, et Reipublicae peritus, et Jurisconsultus, et magnus Imperator, et probabilis Orator, et cupidissimus litterarum fuit. B.*

(2) Non solo Galeno commendò molto l'Aglio, ma di esso ancora scrisse con lode il principe de' Medici Ippocrate nel libro *De Affectionibus*; Plinio lib. 20. c. 6. e quasi tutt' i Botanici. Ma Orazio contra esso cantò: *Parentis olim si quis impia manu Senile guttur fregerit, Edat cicutis allium nocentius. B.*

ta così gentile, e la quale chi la biasimi non ha mai ritrovato, ma sì ben molti, che commendata l'hanno? posciachè persone sì onorate e di tanta dottrina non hanno avuto a vile di celebrare quegli ortaggi, i quali, sebbene da alcuni sono stati graditi e usati ne' cibi loro, si sono tuttavia ritrovati di molti, che vituperati gli hanno, e ne' loro cibi schifatigli ed aborritigli quanto si possa più. Quegli che la lodò, ma brevemente, è notissimo e degno esso d'ogni lode, cioè Virgilio, il quale la prepose alla vite, per molte sue doti, e diligentemente le ragioni allegò della sua opinione; pianta stimata cotanto da ciascuno, e che produce sì soave liquore. Dovrò ancora, mettendo studio in lodar l'Ulivo, e celebrandolo da ogni sua parte, esser sicuro di non dovere esser tenuto adulatore; nel qual pericolo di necessità incorrono tutti coloro che lodano alcuna persona viva, sebbene di gran virtù, e la quale abbia nella sua vita ottimamente operato, e fatte molte cose a benefizio degli altri uomini; e forse ancora coloro che lodano i morti: perocchè si può pensare, ch' e' lo facciano e accrescano senza modo gli onorati fatti di quelli, per piacere a' figliuoli e a' loro discendenti, o alla patria stessa, e gente, nella quale e' sono nati. Là dove in questa fatica, e in ogni altra simile non ci ha dubbio alcuno di questo carico, il quale è da fuggirsi, e discacciarlo da se con ogni studio. Liberi

adunque da così fatto timore, e vedendo di poter giovare agli uomini pure assai, se egli mi riuscisse di trattar bene questa cosa, e scoprire le sue molte e maravigliose parti, mettiamoci a questa utile impresa lietamente, e preghiamo Dio che ci sia favorevole (1); acciocchè noi la possiamo degnamente condurre a fine. E se noi fussimo in quella antica religione, della quale però è ottima cosa l'essere usciti fuora, e aver discacciati de' petti nostri que' gravissimi errori, sebbene e' non si vede, che eglino in questa parte peccassero molto, ricorreremmo a Pallade (2), e invocheremmo lei, alla quale questa pianta era dedicata. Onde e' si legge, che in Atene nella rocca (3), della quale fu guardiana questa Iddea, stava un Ulivo (4), il quale per lunghi secoli davanti vi s'era conservato,

---

(1) Questa è come una invocazione, che fa il Vettori al supremo Largitore d'ogni bene. Così fece anche Varrone, il quale, perchè era Gentile, invocò quei falsi Numi, che creduti erano dell'Agricoltura protettori; e Virgilio invocò il Padre Libero, Cerere, ed altre false somiglianti Deità. *B.*

(2) Plinio così scrisse di alcune piante lib. 12. cap. 1. *Arborum genera Numinibus suis dicata perpetuo servantur, ut Jovi Esculus, Apollini Laurus, Minervae Olea, Veneri Myrtus, Herculi Populus.* E Virgilio al primo della Georgica cantò: *Oleaeque Minerva inventrix.* *B.* Ed il maggior Poeta nostro, Purg. 30. *Cerchiato dalla fronde di Minerva.* *M.*

(3) Minerva, detta *Polluchos*, quasi *Urbitenens.* *B.*

(4) L'Ulivo sacro, detto *Callistephanos.* Ulivo dalle belle ghirlande. *B.*

tenuto dagli Ateniesi in gran venerazione, e dal quale eglino spiccavano alquanto di fronde per farne le ghirlande a coloro, che essi intendevano di volere onorare; ed oltr'a ciò, quelli i quali avevano vinto i Ludi principali d'Atene (1), chiamati Panatenei, davano per premio alquanto dell'olio fatto di questi Ulivi, che di quivi n'avevano essi nell'Accademia trasposta una pianta, ed alcune altre altrove per lo contado, e così ancora un ramucel di quello concedevano per un grande e pregiato dono a chi alcun solenne benefizio avesse fatto al loro popolo. Onde Plutarco scrive nella vita di Solone, che per trovarsi in que' tempi la città d'Atene spaventata e tutta piena di travaglio per conto di loro superstizione, e di certe figure strane che pareva lor vedere; ed essendole detto da' suoi indovini, che bisognava purgar la città dalle macchie e dalle bruttture che v'erano dentro ascose, essi mandarono in Creta per Epimenide (2), persona sacra e di gran nome in que' tempi di sapienza circa le cose divine: il quale venuto ed insegna-

(1) Minerva, in Greco *Athene*, diede il nome alla Città, *Panathenee* le feste generali in onore di Minerva. *B.*

(2) Di Epimenide ci fa sapere Plutarco nel luogo citato dal Vettori, esser egli da alcuni stato considerato il settimo nel numero de' Sapienti, avendone levato Periandro. *B.*

to loro il modo di liberarsi da quelle minacce de' Cieli (1) con sacrifizj e nuovi modi di placare i loro Iddii; e così corretti i costumi loro in altre parti alquanto fieri e barbari, e massimamente nel seppellire i morti, e finalmente porto grande ajuto (2) a Solone a scriver le sue leggi, e per questo ammirato da ognuno; volendogli gli Ateniesi dar molti danari e gran doni nel suo partire, non gli accettò, ma solo chiesta una ciocca del loro Ulivo sacro, ed avutala, se ne tornò lieto a casa; in tanto pregio e stima era allora quest' albero pervenuto: il che io stimo che nascesse ancora perciocchè pochi se ne trovavano in que' tempi, e per esser gli Ateniesi stati i primi, i quali vedessero la bontà di tal frutto, e lo sapessero ben custodire (3): talchè egli si può dire quel popolo, in tutte quelle cose ch' egli prendeva a fare, di sommo ingegno e di grande industria dotato, non solamente del frumento e delle biade, ma donde non si cava quasi minor

---

(1) Καὶ γὰρ εὐχαλεῖὸ ἐποίησε τὰς ἱερουργίας καὶ περὶ τὰ πένθη πραοτέρους: *fece più composto il sacrificare, e loro intorno ai pianti de' morti più mansueti. B.*

(2) Πολλὰ προσυπειργάσατο καὶ προωδοπόιησεν αὐτῷ τῆς νομοθεσιας: *Molto l'ajutò, e lo instradò, opera della legislatura. B.*

(3) *Artium inventrices Athenae.* Cic. *B.*

giovamento alla vita, eziandio dell' olio essere stato inventore: perciocchè egli si trova ancora scritto, e se n' ha una certa testimonianza, ch' essi avevano una sorta di Ulivi sacri, i quali chiamavano Morie (1), nati di quello della Rocca, onde quella Iddea ancora aveva tratto il cognome; e gli guardavano con ogni diligenza, intanto che il tagliare uno di questi era delitto gravissimo, e chi non si fosse guardato di violarlo, era imputato di sacrilegio; nè era lecito a' padroni proprj de' campi, se e' fosse paruto loro, levargli via o trascurargli; anzi erano tenuti a mantenergli in guisa, che trovandosene alcuno manco, erano per tal colpa chiamati in giudizio, e portavano pericolo di non essere condannati come sacrilegi, e che avessero mandate male cose sacre; conciossiachè egli era ordinato in Atene

---

(1) Vedi lo Scoliaste d' Aristofane nelle Nuvole. Quivi si dice, che vinto da Minerva per lo ritrovamento dell' Ulivo, Nettuno, e giudicata Minerva padrona d' Atene, mandò egli *Halirrhothio* suo figliuolo per tagliarlo; questi alzata la scure fallì il colpo, e dandosi della scure sul piede se ne morì; onde la pianta fu detta *Moria*, cioè mortale, per essere stata cagion di morte. Lo Scoliaste di Sofocle nello Edipo Coloneo dice, questi Ulivi esser detti mortali per le maledizioni a chi gli toccasse. Giove *Morio* è nominato da Sofocle nella sudd. Trag. come sopraintendente delle *Morie*, cioè de' sacri Ulivi, ch' erano intorno al Tempio di Minerva in Atene; e l' Altare di questo Giove così cognominato, era, dice Apollodoro, intorno alla Accademia. *B.*

un Magistrato, il quale andava fuora nel contado rivedendogli con diligenza, sapendo molto bene prima dove e quanti se ne trovavano nella contrada, talchè non era sicura ancora la trascuraggine: il che mi fo a credere, che intervenisse, e se ne tenesse in que' tempi cotanta cura; senza che questa era per avventura una specie d'Ulivi più nobile, governandosi quegli uomini intorno ad essa, come si fa oggi in Egitto intorno al Balsamo (1), del quale trovandosene solamente quivi poche piante, se ne tiene maravigliosa cura: mi fo a credere, dico, che ciò intervenisse, perciocchè in quella età in Grecia ne fosse gran carestia, e vi fosse stata portata questa pianta di fuora, o forse nata da se quivi per volontà di Minerva; la qual pianta, come s'è mostro, non sapendo eglino così bene come si nutrisse e andasse moltiplicando, erano forzati di que' pochi che avevano a tenerne somma cura. Fa fede ancora della divinità di questa pianta, e quanto ella fosse in quelli antichi tempi accetta a' loro Dii, quel che narra Erodoto nel 5. libro della sua

(1) Il Balsamo è un arboscello simile alla vite, il qual si pianta per via di magliuoli, come quella, e si sostien da per se senza palo avere: si pota con tutt'altro, che con ferro; e tramanda una ragia o sugo maravigliosamente soave, addimandato anch'esso Balsamo. Quindi nelle Prediche di Fra Giordano si dice: *Il Balsamo è appo il Soldano*. *M.*

Storia, volendo mostrare la prima origine della fiera e lunga nimicizia, che fu fra il popolo di Egina e gli Ateniesi. Dice adunque, che agli Epidaurj la terra con ogni loro diligenza non rendeva frutto alcuno; donde eglino mandarono a Delfi per intendere, come si potessero liberare di questa loro calamità: e la Pitia rispose loro che facessero due statue a queste due Dee, Damia ed Auxesia, affermando, che consecrate che l'arebbero, le cose loro passerebbono meglio. Allora quegli ridimandarono se l'avevano a fabbricare di bronzo o di marmo: e quella Sacerdotessa non approvò nè l'una nè l'altra di queste materie, ma disse le facessero di legno d'Ulivo domestico. Gli Epidaurj adunque pregarono gli Ateniesi, che lasciassero loro tagliare un Ulivo, stimando che quegli del terreno Attico fossero sopra gli altri sacri: e si ragiona ancora, che in quel tempo non erano Ulivi altrove che in Atene. Gli Ateniesi promisero che ne concederebbon loro con questi patti, che dovessero ogni anno mandare a far sacrifizio, ed immolare vittime a Pallade, chiamata Poliada, e a Eretteo loro antico Re. Avendo consentito a questo gli Epidaurj, ottennero la loro dimanda: e fabbricate le statue di legname di quegli Ulivi (1), le dedicarono, e il ter-

(1) Sofocle del paese d'Atene, e dell'Ulivo così

reno loro produsse frutto. Ma basti per infino a qui aver recitato di questa Storia. Sanno di più ciò esser vero tutti coloro, che dilettandosi de' Poeti Greci (i quali chi non amerebbe, che potesse gustare la dolcezza loro?) hanno letto l'Edipo Coloneo; nel primo Coro della quale tragedia lodando Sofocle Atene, fra l'altre lodi che dà a quel paese, egli lo commenda molto dal produrre questa pianta; la quale ei dice non trovarsi nè in tutta l'Asia nè nel Peloponneso: e soggiugne d'essa, com' ella aveva messo spavento a' nimici, toccando un' istoria, che quando i Lacedemoni co' loro compagni in quella guerra vennero a' danni degli Ateniesi e di tutto il lor contado guastarono, essi non violarono questi Ulivi, guardandosi d'incorrere in quelle pene, alle quali chi ciò faceva veniva sottoposto; imperocchè gli Ateniesi avevano solennemente maladetta ogni persona che gli tagliasse, o amica loro o nemica ch'ella si fosse.

---

scrisse nel luogo citato: Ἐ'ςὶν δὲ οἷον ἐγὼ Γὰς Ἀ'σίας οὐκ ἐπακούω, Οὐδ' ἐν τᾷ μεγάλᾳ δωρίδι νάσῳ Πέλοπος πόποτε βλαςὸν φύτευ ευμι μ' ἀχείρωτον αὐτόποιον Ἐ'κχέων φόβημα δαϊων, ὃ τᾷδε θάλλει μεγίστα χώρᾳ. Τὸ μέντις οὔτε νεαρὸς, οὔτε γήρᾳ Σημαίνων ἁλιωσει χειρὶ πέρσας. *B.*

Ora non è egli notato da' Latini scrittori (1) ancora, che in Italia ne' tempi di Tarquinio non si trovava pure un solo Ulivo? e similmente in Gallia e in Ispagna? de' quali poi venne cotanta copia in questo nostro paese, che passarono l'Alpi, e se ne riempierono quelle Provincie: e ciò allora si potè agevolmente fare, perciocchè s'erano già imparati i modi, co' quali s'avevano a far nascere e crescere prestamente in grande abbondanza. Uno de' quali modi, e il più vero e più presto, cavato da antichi autori, ed in alcuna parte migliorato da me, io m'ingegnerò di mostrare diligentemente, acciocchè ognuno possa usarlo con sua non piccola utilità e risparmio, siccome è riuscito a me; perocchè l'altro modo comune de' piantoni è oggi di grande spesa, ed ha in se molti difetti, come allora si dirà. Al presente ragioneremo un poco delle doti di questa nobilissima pianta; la quale non senza cagione disse uno degli antichi esser la prima di tutte l'altre: perciocchè se ella vince la vite, come mostrò con molte ragioni Virgilio; quale è quella che possa

---

(1) Plin. lib. 15. cap. 1. *Oleam Theophrastus celeberrimus è Graecorum auctoribus Urbis Romae anno circiter quadringentesimo quadragesimo, negavit nisi intra XL. M. passuum a Mari nasci: Fenestella vero omnino non fuisse in Italia, Hispania, atque Africa, Tarquinio Frisco regnante, ab annis Pop. Rom. CLXXXIII. quae nunc pervenit trans Alpes quoque, et in Gallias, Hispaniasque medias. B.*

venire seco in contesa, e gareggiar con esso lei del primo luogo? Non ci serve il liquore ch' ella manda fuora, di continuo a' piaceri che sentono i corpi nostri de' cibi? E qual vivanda è quella, di che noi ci nutriamo, che non abbia bisogno di questo condimento, e che con esso non diventi più dilicata e soave? Non giova egli ancora molto alla sanità? e non si trova egli essere efficace rimedio di molti mali? e questo non solamente in un modo, ma o col pigliarlo e riceverlo entro al corpo, o veramente col porlo di fuora, ed ugnere dove sia il dolore e la piaga. E per istare ancora un poco più in sul benefizio ch' egli arreca a' corpi, non gli rende egli, unti e stropicciati da esso, più gagliardi e più agili per la caldezza sua? Laonde anticamente i soldati nelle stagioni e luoghi freddi, quando eglino avevano a combattere co' nemici e venire a giornata con esso loro, prima s' ugnevano il petto e le braccia, e così le facevano più calde e spedite. Nè sono mancati degli scrittori d'Istorie antichi, i quali in qualche parte hanno attribuito la vittoria che ebbe Annibale (1) contro a Tiberio

(1) Tito Livio lib. 21. di questo fatto di Annibale così ne lasciò scritta la memoria: *Annibalis interim miles, ignibus ante tentoria factis, oleoque per manipulos, ut molliret artus, misso, et cibo per ocium capto, ubi transgressos flumen nunciatum est hostes, alacer animis, corporibusque arma capit, atque in aciem procedit.* E più sotto soggiu-

in sul fiume della Trebbia, a questa diligenza; perciocchè Annibale, che sperava che i suoi avessero a combattere e menar le mani quel giorno, fece che si unsero prima ch' egli uscissero degli alloggiamenti al fuoco, e confortarono le membra coll'olio: dove il Capitano Romano, che non aveva pensato di far fatto d'arme quel dì, e fu tirato fuora con arte, non s'era preparato di cosa alcuna; e così i suoi soldati, oltre agli altri disavvantaggi che ebbero per colpa di chi gli guidava, vennero più a patir del freddo, e trovarsi colle braccia quasi rattrappate e morte, perciocchè quella battaglia si fece nel cuor del Verno, e in un giorno nevoso e freddissimo. E questa era una di quelle cose insieme con altre più ordinarie, ed in ogni luogo e tempo necessarie, che i Capitani Romani intendevano, quando eglino, avendosi poco dopo a combattere, ricordavano a' soldati loro, che *curarent corpus*, comprendendo con questo termine e modo di dire tutte le cose, delle quali ha bisogno il corpo umano per esser più scarico, e poter meglio sostenere la fatica (1): le

---

gne: *Pedestris pugna par animis magis, quam viribus erat, quas recentes Poenus, paulo ante curatis corporibus, in proelium attulerat: contra jejuna, fessaque corpora Romanis, et rigentia gelu torpebant. B.*

(1) Delle quali tutte cose, cioè di quelle che necessarie sono per curare il corpo, acciocchè sia più

quali tutte cose con gran prudenza ordinò in quel tempo Annibale, come narra diligentemente Polibio. Sa molto bene ancora chiunque ha punto di notizia degli antichi costumi, e di quello studio che si metteva in esercitare il corpo, come innanzi che i giovani entrassero nella Palestra e cominciassero a maneggiarsi, spogliatisi si ugnevano, e così venivano a farsi più destri e più agili alla zuffa: ed era in ciò quest' uso dell' olio tanto frequente e necessario (1), che si sono trovati de' Poeti leggiadri, che volendo intendere la Palestra, secondo l'usanza loro di parlare, e per ornamento, l'hanno chiamata Olio (2): nè era cosa più nota in que' tempi, che i palestriti e giovani che usavano la Palestra, essere un-

---

scarico e forte a sostener la fatica, così disse, secondo la traduzione di Niccolò Perotto, Polibio citato dal nostro Autore: *Carthaginienses interim, ignibus ante tentoria factis, uncti, cibeque per ocium refecti, instructos, paratosque equos habentes, mandatum Ducis expectabant.* E poco appresso. *Peditibus Romanis jejuna, fessaque corpora, et rigentia gelu torpebant. Contra Carthaginienses integris viribus, ut qui paulo ante curatis corporibus recentes, novique erant, incredibili robore pugnae insistebant.* Dagli addotti passi della Traduzione del Perotto ben si vede, che egli nel tradurre Polibio prese e adoperò molte parole e molte frasi di Tito Livio, potendosene fare il confronto co' luoghi dell' Istorico Latino di sopra riportati, ne' quali si discorre della stessa materia. *B.*

(1) Cicerone nel 1. dell' Oratore disse: *Genus verborum Palaestrae magis, et olei, quam hujus civilis turbae, atque fori. B.*

(2) Non fece altramente Ovid. nell' Epist. *Aut fora vos retinent, aut uncta dona Palaestrae. M.*

ti (1); ma mutati i costumi, nè si ponendo quasi oggi alcuna cura in esercitare il corpo, anzi essendo noi infingarditi, e più tosto attendendo alle morbidezze ed agli effeminati piaceri; e lasciato a poco a poco ogni somiglianza e preparazione di vera milizia abbiamo dimenticati questi termini. Non fu già questa usanza ascosa al nostro Dante, il quale trasse di qui una similitudine, volendo far chiaro e porci innanzi agli occhi quel che egli aveva allora alle mani alquanto oscuro; e però cantò:

» *Qual solieno i campion far nudi ed unti* (2),
» *Avvisando lor presa e lor vantaggio*,
» *Prima che sian tra lor battuti e punti.*

Usavasi l'olio eziandio ne' bagni (3) e nelle stufe degli antichi, molto più usate da loro, che oggi da noi non sono, per la me-

---

(1) Seneca nell' Epist. ove tratta dell' Arti liberali: *Æquè luctatores, et totam oleo, ac luto constantem scientiam expello ex his studiis liberalibus*. Che una traduzione antica, la qual si cita dagli Accademici della Crusca, voltò: *Io non m' induco a ricevere nel numero delle liberali arti, ec. i combattitori, e tutta quella scienza che sta nell' olio e nell' otro* (per *nel loto.*) *M.*

(2) Così Virg. nel 5. dell' Eneida: *Caetera populea velatur fronde juventus, Nudatosque humeros oleo perfusa nitescit. B.*

(3) Nelle case, si congettura, dappresso alle nostre Terme fu dissotterrata lapida d' un Unguentario, siccome altra di Untori ha il Museo Stroziano. V. il mio Trattato delle Terme a 55. *M.*

desima cagione; cioè per essere quegli nutriti su' militari esercizj, e soliti tutto il giorno a sudare ed empiersi di polvere (1); onde era loro necessario il lavarsi: e similmente avendo i medesimi per costume d'entrar nella stufa (2) avanti che eglino si ponessero a mangiare, e quivi lavatisi ugnersi, in questo ancora si consumava molto olio, ma era troppo bene impiegato servendo alla sanità e gagliardìa del corpo. Vedesi ancora in Roma scolpito ne' marmi antichi con gli altri strumenti delle stufe, un servo che tiene in mano un vasetto da olio, il quale a gocciola a gocciola egli versa sopra le spalle del suo signore, lavato ch' e' s'era, il qual vaso per questo eglino chiamavano gutto; e ne parlano ancora i Poeti Latini toccando questo costume. Ciò senza fallo volle significare il detto di colui, che dimandato, come egli s'era mantenuto insino alla vecchiezza sano e prosperoso, rispose: dentro col mele, di fuori coll'olio. Tutti questi usi dell' olio abbiamo noi ne' nostri tempi comunemente quasi lasciati, e

---

(1) Orazio cantò: *Sunt quos curriculo pulverem Olympicum Collegisse juvat. B.*

(2) Petronio Arbitro, prima di cominciare a descrivere le laute mense di Trimalcione, fa dire ad uno di coloro che egli introduce per commensale: *Itaque intravimus balneum, et sudore calefacti, momento temporis ad frigidam eximus. Jam Trimalcio unguento perfusus tergebatur, non linteis, sed palliis ex mollissima lana factis. B.*

in quello scambio ce ne serviamo molto a' panni, e a conciare la lana, e se ne consuma in questo una quantità grande, e massimamente dov' è quest' arte di fare i panni lani (1) in gran copia, come nella nostra Città (2). Ma come io ho tanto indugiato a dire, quanto ajuto porge alle lettere e agli studj delle buone arti il frutto di questa pianta? onde forse ella era consacrata a Minerva o Pallade, secondo che la chiamavano i Greci: la qual Iddea aveva in sua guardia e tutela le scienze e le arti; e non solo le arti tutte occupate in vedere sottilmente come stanno le cose naturali, e quelle di più, che si prendon cura de' governi delle Città e d'altre azioni umane; ma di quelle ancora che operano (3)

---

(1) L'arte di fare i panni lani buoni e in gran copia la condussero seco in Firenze utilmente nel XIII. secolo i Frati Umiliati venutici di Alessandria, invitati per avventura dal nostro Vescovo Ardingo. *M.*

(2) Nella Città di Firenze, oltre ad altre moltissime Arti, è ancora da quel tempo fiorita a maraviglia quella della Lana. Antonio Pucci nel Capitolo, in cui si ragiona delle cose di essa Città: *Firenze è Terra di mercatanzia, Ed ecci ogni Arte; pogniam, che ventuna Son quelle che hanno del Comun balìa. Le quai ti conterò ad una ad una; E chiaramente poi conoscerai, Che par Città non ha sotto la Luna. La prima è di Giudici e Notai, E la seconda sono i Fondachieri Di Calimara, siccome udito hai. La terza Cambiatori e Monetieri, Che residenti agli lor Banchi stanno Cambiando lor pecunia volentieri. La quarta Lana, come molti sanno, Che molta gente pasce tuttavia, E fa ben trentamila panni l' anno. B.*

(3) Minerva detta *Ergane*, cioè *sopra i lavori*.

con mano, e fabbricano qualche cosa, alle quali ancora accadendo spesso lavorar di notte, e avendo bisogno di lume, è molto a proposito e quasi necessario l'olio: onde egli potrebbe essere, che per questo ancora questa pianta fosse in protezione di Pallade (1), perciocchè ogni cosa fatta con grande arte, e ogni opera d'ingegno era giudicata esser condotta col favore di lei. È certamente molto è congiunto questo liquore colle arti oneste, e male par che si possa vegghiare senza esso, talchè i paesi, dove non pruova bene questa pianta, o veramente non hanno luoghi vicini onde trarla, patiscono di necessità molto, e con maggior fastidio e spesa possono attendere alle Scienze; il che interverrebbe a Bologna, Città nella quale s'è mantenuto molti secoli lo Studio, e dove sono in buona copia tutte l'altre cose che possono desiderar gli scolari, e servono a questo onesto esercizio, se e' non lo cavassero di Toscana; ma, come s'è detto, con disagio grande e non poca spesa: talchè quando qua non n'abbonda, non ne potendo eglino trarre sicurameute, ne hanno grandissima scarsità. Non mostra questo di più il detto di De-

(1) Monsig. Giovanni della Casa non meno giudiziosamente che elegantemente disse in certi suoi versi Latini: *Sunt qui versiculo minutiore, Verum pernitido, atque perfluenti, Tanquam Palladii liquore Olivi Complures properent linire chartas. B.*

mostene? che disse avere nella sua vita consumato più olio che vino; volendo mostrare, quante erano state le sue vigilie, e con quanta fatica egli era salito a quella gloria d'eloquenza. Chi dubita dunque, e va lento a porre questa pianta, avendo a fare in luogo, che l'ami, e dov'ella con arte ancora e studio si possa utilmente mantenere; poichè ella ha tante doti in se, e se ne cava sì gran comodi e piaceri? Ma perchè io ho parlato solamente dell' utile che si cava delle ulive strette, cioè dell' olio, e mostro in parte di quanto giovamento e diletto egli sia a' corpi umani; non è da lasciare indietro, che il frutto dell' Ulivo è utile all'uomo, e giocondo in un altro modo ancora; cioè intero, non pure infranto, il che l'uliva ha comune con l'uva, come tocca gentilmente M. Varrone con queste parole (1), nelle quali con gran brevità si scuoprono molte doti dell' ulive. » L'uliva, » come l'uva, per le medesime due strade » torna alla casa di Villa; perciocchè l'una » si sceglie per cibo, e l'altra per trarne » il liquore, acciocchè ella non solo unga » il corpo dentro, ma ancora di fuora:

---

(1) Il citato passo di Varrone si legge nel cap. 58. del lib. 1. *De Re rustica*; e sono quest' esse le sue parole. *Olea, ut uva, per idem bivium redit in Villam; alia ad cibum eligitur, alia ut eliquescat, ac non solum corpus intus ungat, sed etiam extrinsecus. Itaque dominum et ad Balneas et ad Gymnasium sequitur.* B.

» sicchè ella vien dietro al signore e alla » stufa e al ginnasio, nè si può separare » da loro. « Stando pure in su la gentilezza loro, non si vede egli per ognuno (1), quanto ornamento e dolcezza egli arrechi alle tavole? non si mette innanzi a chi siede nelle seconde mense tutto il Verno questo cibo? il quale porge diletto e giovamento al corpo; senza che egli è quasi un trastullo da trapassarsi il tempo ragionando; e rende ancora, sì di sua natura, sì per esser salato, il bere più giocondo; il che piace non solo a chi è dedito al vino, ma ancora alle persone moderate e sobrie. Io mi ricordo aver letto (2), che avendo rimproverato Diogene il Cinico a Platone la stanza, che fece più volte in Sicilia appresso a Dionisio, e le mense Siracusane, le quali allora erano infami per la molta copia delle vivande; quel savio uomo, il quale aveva in quelle sue gite avuto altro fine, che andar dietro a' cibi delicati, gli rispose

---

(1) Orazio Epod. Od. 2. *Non attagen Jonicus Jucundior, quam lecta de pinguissimis Oliva ramis arborum.*

(2) Questo avvenimento viene riferito da Diogene Laerzio nella Vita di Diogene il Cinico; e vien riferito in questa maniera appunto, secondo la traduzione di Frate Ambrogio da Camaldoli. *Intuitus aliquando Platonem in convivio magnifico gustantem Oleas, quid, inquit, sapiens vir, in Siciliam hujusmodi mensarum gratia profectus, appositis modo non frueris? Et ille, at hercle, inquit, Diogenes, et illic Oleis, et reliquis ejusmodi, ut plurimum vescebar. Et ille, quid, inquit, Syracusas navigare oportebat? an tunc Attica Oleas non ferebat? B.*

piacevolmente così » Se tu m'avessi veduto, » Diogene, a quelle tavole, tu non diresti » così; che mi tratteneva quivi con l'ulive. « Al che soggiunse dispettosamente il Cinico, come soleva, ma con acutezza » Dimmi: oh » non produceva in quel tempo il terreno » Attico dell' ulive, senza ire a cercarle sì » lontano e con tanto pericolo? « stando pure in su quello, che vaghezza ed appetito di più ricco cibo fosse stata la cagione, che condotto l'aveva nelle mani di sì crudel Signore. Nell' età ancora di Catone Censorino erano in uso in Roma queste ulive, quando si viveva in quella Città con tanta modestia, e che gli uomini si contentavano (1) di quelle cose che saziavano la fame, senza andar troppo dietro a vivande isquisite; perocchè sempre fu grato, e sarà ne' cibi quel che caccia via il fastidio, e rende più saporito il bere. E' si ragiona, che Marsilio Ficini, che me l'ha ridotto a memoria l'avere ora parlato di Platone, tradotto da lui in lingua Latina, e dichiarato ne' luoghi più oscuri, che certamente quest' uomo risuscitò ne' suoi tempi nelle nostre scuole questa dottrina, e porse gran luce a chi voleva penetrare nelle parti più

(1) S. Bernardo Abate nella miracolosa lettera scritta da esso a Roberto suo nipote, tra gli altri santi avvertimenti inserì ancora, che *Prudenter, sobrieque conversanti, satis est ad omne condimentum sal cum fame. B.*

segrete dell' Accademia vecchia ; disciplina profonda, e non manco leggiadra e degna d' ogni gentile e nobil persona: ragionasi dico, che questo Marsilio fu un esempio di costumatezza e bontà: nientedimeno avendo egli a fare in luogo, dove si raccoglie prezioso vino, e conservandolo egli con gran cura e studio, beeva moderatamente con un picciol bicchieretto (1), e poco per volta, ma con gusto grande; come racconta ancora Senofonte nel suo Convivio aver bevuto Socrate, dove esso nominava quelle tazze minute (2), e che brillavano a modo di rugiada: e perciocchè Marsilio era spesso invitato a cena da' Cittadini nobili e onorati, che allora si trovavano molti più che oggi non fa, nella Città nostra, i quali amavano le Scienze, ed accarezzavano le persone dedite a quelle, i quali pigliavano piacere de' suoi gravi ragionamenti, e gli portavano per la sua bontà molta affezione; quando

---

(1) Francesco Redi nel suo celebre Ditirambo, scherzando gentilmente, fa dire a Bacco: *Questa altiera, questa mia Dionea bottiglierìa Non raccetta, non alloggia Bicchieretti fatti a foggia: Quei bicchieri arrovesciati, E quei gozzi strangolati, Sono arnesi da ammalati: Quelle tazze spase e piane Son da gente poco sane: Caraffini, buffoncini, zampilletti e borbottini Son trastulli da bambini: Son minuzie, che raccattole, Per fregiarne in gran dovizia Le moderne scarabattole Delle donne Fiorentine; Voglio dir, non delle dame, Ma bensì delle pedine. In quel vetro, che chiamasi il tonfano, Scherzan le grazie, e vi trionfano. B.*

(2) *Minutis poculis, atque rorantibus.* Cic. *B.*

egli v'andava, portava seco un fiaschetto del suo buon vino (1), e quasi a ogni boccone ne pigliava un sorso, potendosi agevolmente vedere per ognuno che era quivi, quanto diletto e' ne sentisse; il che egli forse faceva ancora come medico, della qual' arte egli seppe assai, e la esercitò ancora qualche poco in curare gli amici e le persone care: perchè i Medici antichi vogliono, che nel cibarsi e' si bea spesso, ma poco per volta, e quasi tanto, che immolli alquanto il cibo, e lo rinfreschi. Ma perchè non paresse che io mi fossi dimenticato del suggetto; e dal lodare l'olio fossi passato a commendare il vino, tornerò all'ulive, e dirò un po' più a dilungo del diletto che elle porgono alle tavole, che questo ancora non è un solo; conciossiachè l'uliva ancor bianca o verde, che noi la vogliam chiamare, s'acconcia e indolcisce, e poi nera e matura si mette innanzi a chi siede a tavola, ma sparsovi prima su un poco d'olio e di sale, perchè altrimenti riuscirebbono al gusto troppo amare: onde io credo esser nato quel proverbio de' Gre-

(1) Della parsimonia e sobrietà del vino de' nostri antichi se ne dà un cenno nelle Notizie premesse alle Prediche di F. Giordano da Rivalto a car. XIX. e XX. che si teneva in fiaschettini o fiaschettuzzi, come ivi si dice, parlandosi d'un refrigerio prestato al medesimo Giordano. La matura età, scrive il Salvini, si rifà col vino moderatamente bevuto, e si ricrea. *M.*

ci: l'ulive aver bisogno dell' olio; che pare strano, uscendo l'olio di loro. Quelle ancora verdi si mangiano in due modi, o poste altrui innanzi intere co' lor nocciuoli, ovvero prima, cavatone il nocciolo, e come si dice, acciaccate. Queste tali gli antichi, perchè elle fossero più gentili alla bocca, tenevano in un vaso, dentrovi foglie di lentisco, o di qualche altra erba odorifera; oggi usano molti serbarle nelle foglie di limone o di cedro, le quali danno loro ancora più gentil odore. Ma basti per infin qui aver detto di queste lodi di più dell'Ulivo; e aggiugneremo qualche cosa della bellezza e leggiadrìa di questa pianta: la quale è certamente grande, come ognun si vede, e come ancora gli Scrittori stessi dimostrano. Era costume antico de' Poeti agguagliare la bellezza d' una fanciulla (1) a una qualche pianta, che paresse lor vaga, e venisse su rigogliosa e fresca: ed Ulisse appresso Omero (2) parlando con

(1) Catullo Carm. 17. cantò: *Et puella tenellulo delicatior haedo, Asservanda nigerrimis diligentius uvis*. E Orazio Carm. lib. 2. Od. 5. assomigliando una fanciulla di età immatura all' uva acerba: *Tolle cupidinem immitis uvae: jam tibi lividos Distinguet Autumnus racemos, Purpureo varius colore*. B.

(2) Ecco il citato passo d'Omero nel lib. 6. dell'Odissea. Δήλῳ δὴ ποτ ε τοῖον Ἀπόλλωνος παρὰ βωμῷ Φοίνικος νέον ἔρνος ἀνερχόμενον ἐνοησα. B.

Nausicaa figliuola del Re Alcinoo, e lodando la sua bellezza, la quale mostrò che gli paresse più tosto divina che umana, disse aver visto nell' Isola di Delo a canto all' altare d' Apolline simile a lei una giovane palma (1); e io mi maraviglio, che non la facesse più tosto simile ad una tenera pianta d' Ulivo, sì perciocchè egli mi pare che questa vinca di leggiadria ogni altro albero; sì perciocchè altrove parlando d' un bello e leggiadro garzone, e' lo agguaglia ad un Ulivo, e si sforza quanto e' può di celebrare questa pianta, mostrando la gentilezza sua, e scoprendo con quanta arte di chi la custodiva, e bontà del terreno, ed ajuto del cielo e de' venti, ella fosse fatta cotale: e questo è dove Omero (2) narra il duello, nel mezzo della battaglia, di due vaghi e famosi giovani che s' affrontarono insieme, cioè Menelao ed Euforbo; de' quali questi fu morto dall' avversario. Volendo adunque metterci davanti agli occhi, come egli cadde, e la crudeltà di quel fatto, dice che fu come quando

---

(1) Il Dottor Francesco del Teglia in un suo leggiadrissimo Sonetto così disse di bella Donna: *E in voi cresce l' età fresca, qual suole Crescer vestito a verde Olivo, o lauro. B.*

(2) Omero narra tutto ciò che dice il Vettori sul principio del lib. 17. dell' Iliade, e lo narra con eccellenza poetica, e veramente da gran dipintore delle memorie antiche. *B.*

un nodo di vento sbarba in un subito un cotale Ulivo, e lo distende per terra miserabilmente: dove quando non parla in simili casi di garzoni leggiadri, egli agguaglia la caduta loro in terra ad una quercia, la quale o tagliata colla scure o percossa da un fulmine rovini in un subito. Medesimamente nella Scrittura sacra (1), insieme con altre piante tutte tenere e gentili atte a scoprire una nuova forma e leggiadrìa, è messa a ragione l'Ulivo, la quale quivi è chiamata perciò speciosa, cioè che ha uno aspetto giocondo, e posta con ordine ne' campi diletta maravigliosamente. Ma chi non sa, ch' ell' è tutta piena delle lodi dell' olio e dell' Ulivo? e che gli Ebrei in molti loro sacrificj e cirimonie adoperavano l' olio, e nelle loro prosperità, per mostrare grande allegrezza, s' ungevano, e così colla copia di questo liquore (2) significa-

(1) Nel cap. 24. dell' Ecclesiastico è messo l' Ulivo insieme con altre leggiadre piante, ed è chiamato *specioso*. Ecco tutto intero il passo del sacro Libro. *Quasi cedrus exaltata sum in Libano, et quasi cypressus in Monte Sion; Quasi palma exaltata sum in Cades, et quasi plantatio rosae in Jericho; Quasi Oliva speciosa in campis, et quasi platanus exaltata sum juxta aquam in plateis; Quasi cinnamomum et balsamum, etc.* Ed è cosa da notarsi, che non è dato il titolo di speciosa e di bella a verun' altra pianta, se non all' Ulivo. *B.*

(2) Si legge nel Levitico cap. 2. *Si oblatio tua fuerit de sartagine, similae conspersae oleo, et absque fermento, divides eam minutatim, et fundes super eam oleum. Sin autem de craticula fuerit sacrificium, aeque simila oleo conspergetur.* E che le unzioni, e l' olio siano segno d' al-

vano abbondanza d'ogni bene, e colla sterilità mancamento e scarsità. Nasce il diletto che si trae dall'aspetto di essa (mi penso io) per tenere ella le foglie sempre, e avere in se un non so che, il quale piace alla vista, e pare cosa verginale: e senza fallo, degli alberi domestichi, questo orna più un podere, dove ne siano molti bene acconci, che alcuno altro; perocchè fra l'altre cose che tolgono agli altri grazia, tutti perdono le foglie. Io mi ricordo, che essendo alloggiato M. Simone Porzio (1) ne' Pitti per una vacazione, nel tempo ch' egli leggeva con gran riputazione a Pisa (2), e' mi disse

---

legrezza, Isa. c. 51. *Ut ponerem lugentibus Sion, et darem eis coronam pro cinere, oleum gaudii pro luctu, pallium laudis pro spiritu moeroris*. E in oltre Sal. 103. *Ut exhilaret faciem in oleo*. Il Profeta Abacuc, per dimostrare la sterilità d'ogni bene, disse tra l'altre cap. 3. *Mentietur opus olivae*. E il Profeta Aggeo cap. 2. *Lignum olivae non floruit*. *B.*

(1) Simone Porzio fu Napoletano, Accademico Fior. ed eccellente Filosofo. Di lui parla con lode Jac. Gaddi nel lib. *De Scriptoribus*, e l'Ariosto nel Furioso Cant. 46. e alcuni suoi Filosofici Trattati furono di Latino trasportati in nostra lingua da Giovanbattista Gelli. *Pitti* il nome del Regio e maraviglioso Palazzo dell' Altezza Reale del Gran Duca di Toscana mio Signore. Il Davanzati nelle postille al 1. lib. degli Annali di Tacito. *Urbanità usata dal Gran Duca Cosimo, che al Palazzo de' Pitti comperato, e Reale fatto, non volle mutar nome, nè metter sua arme*. Il Chiabrera disse: *Pitti, Albergo di Regi*. *B.*

(2) Simone Porzio leggeva in Pisa l'anno 1546. e stette forse in Firenze l'anno 1551. quando pose sotto i torchi Fiorentini un suo Libro *De dolore*. Fu autore d'altri piccoli Trattati. *M.*

una volta andandolo io a visitare, che arebbe voluto che il Sig. Duca non ponesse in quell' orto (1) altro che Ulivi; perchè vedeva che vi facevano bene a maraviglia (2): ed oltre a questo gli pareva che questa pianta di bellezza avanzasse qualsivoglia altra: dove io gli risposi, che egli era pur costume antico di fare ne' giardini de' salvatichi, e che quelle varietà di alberi, massimamente che tenessero le foglie, dilettava grandemente: onde M. Tullio in una lettera parlando d'un orto ch' egli aveva alle mani di comperare per farvi un sepolcro, o più presto un tempietto alla figliuola, dice che sapeva che v'era dentro una selva nobile. Ma che albero di qualsivoglia sorte è quello, che non vi sia venuto innanzi rigogliosamente? il che è nato in parte dalla natura del terreno; ma molto più dalla cura che vi s'è messa intorno; per averlo S. Ecc. Illustriss. molto a cuore, ed essersi poste quelle piante col consiglio e coll' ordine di quella: e non manco, mi penso io, per volontà de' cieli, acciocchè

---

(1) Intende del Giardino di Boboli, che è il deliziosissimo Giardino del Palazzo de' Pitti. Francesco Redi nelle Annotazioni al suo Ditirambo osserva, che il luogo, dove è questo Giardino, fu ne' tempi antichi chiamato anche *Bogoli*, *Bogole*, e *Bogioli*. *B.*

(2) Oltre le lodi a questo Giardino date da Ben. Varchi, Bastiano Sanleolini poetò: *In Hortos Pycthanos a Magno Cosmo regaliter Florentiae excultos*. *M.*

quel suntuoso e magnifico palazzo, ornato dentro d'ogni cosa atta a farlo rilucere, sia illustrato anche di fuora da un sì vario e sì nobil giardino fornito d'acque, e che scoppiano quivi, e che vi son condotte d'altronde, e d'ogni altra cosa atta a farlo sopra modo piacere e celebrare. Mostra di più la nobiltà dell'Ulivo, e la stima granda che ne facevano gli antichi, ch' egli era appresso di loro segnale di pace (1) e di vittoria: e quegli che andavano a dimandar pace (2), e cercavano d'esser rivevuti

---

(1) Ovid. de Pont. lib. 1. *Adjuvat in bello pacatae ramus olivae*. In una medaglia di Cosimo I. Granduca si scorge nel rovescio HETRURIA PACATA, che potrebbe riferirsi alla pace godutasi l'anno 1561. ma più che più ci descrive una simil pace goduta l'anno 1559. un Giulio di Alberico Cibo Malaspina Marchese di Massa e Carrara, che ha il motto ANNO PACIS 1559. attorno ad ad una femmina avente un ramo d'Olivo in mano, sulla qual moneta si raggira il Discorso 16. de' miei Ragionamenti sulle monete de' secoli bassi. *M.*

(2) Nel cap. 8. della Gen. si legge della colomba, che tornò nell'Arca con un ramo d'Ulivo, poichè l'acque del diluvio furono calate, e l'ira d'Iddio soddisfatta e placata. Del Card. Niccolao da Prato, Legato e Paciario del Papa racconta Dino Compagni Cron. lib III. anno 1303. che *con rami d'Ulivo* fu ricevuto in Firenze, e indi a Prato, ove fu accolto *con rami d'Ulivo, e Cavalieri con bandiere spiegate e stendardo di zendado*. E poi, che *con rami d'Ulivo in mano pacificarono i Gherardini con gli Amieri*, e che i Bianchi venuti per rientrare in Fir. nel 1304. *si schierarono nel Casaggio del Vescovo coll' insegne bianche spiegate, ghirlande d'Ulivo, e spade nude, gridando pace*. In Firenze i prigioni liberati dalle carceri, quando vanno all'offerta di S. Giovanni, portano in mano un ramo d'Ulivo, per segno d'allegrezza

per amici, portavano in mano un ramucel d'Ulivo; e così quegli, che lontani ancora significavano portar nuove di vittoria. Il qual costume s'è mantenuto insino a' nostri tempi, onde non solamente i Poeti Greci e Latini ne fanno in più luoghi menzione, ma il nostro ancora più sublime, il quale in una sua comparazione disse:

» *E come a messaggier che porta Ulivo* (1),
» *Tragge la gente per udir novelle*,
» *E di calcar nessun si mostra schivo.*

Di qui era venuto, che facevano i trofei (2), segni eterni di vittoria, e i quali i Greci

---

e di pace, o colla Giustizia, o co' loro creditori. Il medesimo costume il giorno di S. Giovanni si pratica anche nella Città di Prato. *B.*

(1) V. Jac. Nardi Stor. Fior. lib. 2. del corriere, che venne in Firenze *con un ramicello d' Ulivo in mano* l'anno 1496. *B.* Nel Diar. di Luca Landucci: *Adì 24. di Novembre 1479. venne un trombetto con l' Ulivo a notificare la pace. M.*

(2) Un esempio di questi trofei si può vedere sul principio del Lib. 11. dell' Eneida di Virgilio e nella Satira x. di Giovenale. Il Casaubono nelle sue note a Svetonio Tranquillo vuole, che in nessuna maniera si possa dire *trofeo*, ma bensì con ogni ragione *tropeo*; perchè questa voce non viene già dal verbo Greco τρέφω, che significa *alo*, ma viene da τρέπω, che vuol dire *verto*; e ciò concorda con quel che dice il Vettori, che in Greco Trofei si chiamavano dal voltar faccia; e la mutazione di *tropeo* in *trofeo* è quella, che lo stesso Vettori accenna essersi fatta nella nostra Lingua. *B.*

usavano di consecrare, dove i nemici si erano volti e messi in fuga, di questa pianta, che già per altro non si chiamavano eglino in quella lingua *tropaei*, che dal voltar faccia, la qual voce poi è passata nella nostra un poco mutata. Leggesi di più ne' buoni Autori, che Pallade, poichè ella ebbe vinto Nettuno nella contesa nata fra loro, di cui dovesse por nome ad Atene, si mise in testa una ghirlanda d'Ulivo. Porta ancora dignità a questa pianta, che ella ha lunga vita (1), e non viene qua-

---

(1) A proposito della lunga vita dell' Ulivo, Plinio lib. 26. c. 44. dice: *Athenis quoque Olea durare traditur in certamine edita a Minerva*: e appresso, *Firmissimae ergo ad vivendum Oleae, ut quas durare annis CC. inter auctores conveniat*. E pure a' nostri tempi, cioè la notte del dì 6. di Gennajo dell' anno 1709. *a nativitate*, cominciò un freddo grande e straordinario, e continuò per molti giorni con abbondanza di neve, che diacciò sovra tutte le piante, di maniera che si seccarono tutti gli Ulivi, così vecchi come giovani: e questo fu per la nostra povera Toscana un danno grandissimo; e tanto più, perchè egli è per durare molti e molti anni; cioè, finacchè gli Ulivi non saranno tornati nello stato di prima: perciocchè, dove per l' avanti non solo si raccoglieva l'olio per lo nostro bisogno, ma se ne mandava ancora grandissima quantità fuori nell' altre Provincie, adesso fa di mestiere, che per l'uso e le bisogne nostre sia d' altrove in Toscana trasportato. Ma e' bisogna abbassare il capo, e confessare, essere stato questo un giustissimo gastigo de' nostri peccati. In questo medesimo freddo del 1709. si seccarono tutti i fichi e gli agrumi, molti allori e cipressi; patirono assai le viti; i seminati così di grano, come di biade, e il bestiame ancora; talchè ben si può adattare a tutto ciò quel passo di Abacuc

si mai meno, se ella non è tagliata o abbruciata, o fuor di modo trascurata, perocchè ad una mediocre negligenza ella ottimamente resiste, e quando bene sia per ispazio di molti anni mal custodita, si difende e mantiene; e trovato un più diligente cultore d'essa, si rià e torna in buono essere in un solo anno: la qual sua na-

---

Profeta cap. 3. *Ficus enim non florebit, et non erit germen in vineis: mentietur opus Olivae, et arva non afferent cibum: Abscindetur de ovili pecus, et non erit armentum in praesepibus*. Abbiamo ancora memoria di un' altra seccagione d'Ulivi, accaduta per lo troppo freddo ne' nostri paesi, come si ricava da alcune memorie MSS. di Giovanni Cambi Fiorentino, scritte da esso intorno alle cose memorabili accadute in Firenze dall' anno 1480. al 1535. Ecco le parole del Cambi. *Ne' 15. Gennajo 1510. cominciò a nevicare in Firenze, ed alzò un braccio, dimodochè non c'era in Firenze uomo sì vecchio, che mai rammentasse la più bella e alta neve di questa. Passati alquanti dì di detta neve, venne una mattina una nebbia, e quella diacciava, ed appiccossi su gli alberi, come fosse nevicato, e dipoi altresì nevicò un altro giorno, e finì detto gran nevajo, quale non era stato mai maggiore in Firenze, nè nel suo contado o distretto, per insino a questi giorni, per scritture che si trovassero, nè per uomo antico che ci fosse, che mai avesse udito dirlo altresì da nessuno suo antico: di che per la gran freddura e neve durata ben 15. giorni, e quella nebbia, si tenne, che fece quella seccare i melaranci tutti, che non ne campò uno, o fossero coperti o scoperti; e gli Ulivi e gli allori e i fichi, ramerini e melagrani tutti, in questi piani non ne campò nessuno. Ma per mostrare il Signore maggior segno preservò i lini, ed eziandio le lattughe bellissime; e questo segno si tenne che venisse, perchè nella Città di Firenze non si faceva giustizia, nè si raffrenavano le scelleratezze de' giovani, ec. B.*

L' anno 1141. al riferire del Salvi Istor. di Pistoja tom. 1. a car. 77. i freddi e la rigidezza dell' Inverno fecero seccare molte piante. *M.*

tura e dote ricompensa gagliardamente il mancamento che le è apposto, e di quel che ella è biasimata comunemente da ognuno, cioè che ella viene adagio, e pena assai a render frutto. Ciò ancora dovrebbe invitare chi è dietro a cavar utile ed entrata della terra, ed è padron delle possessioni, che il suo frutto non va male agevolmente, e non n'è fatto danno, come de' pomi e dell' uve, non che dagli altri, ma ancora dai proprj lavoratori, e da quegli, i quali si danno a mezzo a custodire i poderi; perciocchè sebbene i fichi renderebbono più, e (se non si consumasse il lor frutto nel vitto de' contadini, che quasi ne' tempi che è fuora questo pome, non vivono d'altro) egli arrecherebbe forse maggior entrata a' padroni delle possessioni; considerato nondimeno quanti ne vanno male, e che il frutto degli Ulivi non se lo mangiano, e non n'è colte nè rubate da chi vuol far danno; ardirei di dire, contro l'opinione di molti, che l'Ulivo rende più: io ne cavo i luoghi vicini alle città grosse, che non voglio negare che quivi i fichi non siano di più utile; perocchè si dura lungo tempo a corne, ed ogni dì ne viene su di novo, e le buone ragioni di esso hanno spaccio e vendita grande. S'ha a considerare ancora che il frutto dell'Ulivo, quando n'è gran dovizia, si può serbare e indugiare a venderlo con più vantaggio; che spesso, aspettando non molto

tempo, quasi si raddoppia; il che non interviene dei fichi e degli altri pomi (1). Gli Scrittori antichi, i quali hanno voluto lodar l'Ulivo, pare che siano fondati in su questo, e principalmente commendatolo, perciocchè egli vuole poca briga, e non molta spesa a governarlo, la quale in vero non è poca lode; conciossiachè la vite, la quale anch' essa è, non senza cagione, in gran pregio ed onore, per essere i sughi e i liquori di queste due piante gratissimi a' corpi umani, ricerca una continua fatica ed opera del lavoratore, e spesa del Signore in tenerla palata, ed ancora nel porla; onde non sono mancati di quelli che hanno detto, che la vigna si mangia il frutto che ella produce, e non rende tanto, che non si abbia a spenderle più d'intorno, volendola governar bene e mantenerla; altrimenti basta poco tempo, ed in quella piccola vita che ella ha, essendo mal custodita, rende ancora picciol frutto; per-

(1) Columella lib. 4. cap. 8. fiancheggia e autentica ciò che dice il Vettori. *Omnis tamen arboris cultus simplicior, quam vinearum est, longeque ex omnibus stirpibus minorem impensam desiderat Olea, quae prima omnium arborum est; nam quamvis non continuis annis, sed, fere altero quoque, fructum afferat, eximia tamen ejus ratio est, quod levi cultu sustinetur, et cum se non induit, vix ullam impensam poscit; sed et si quam recipit, subinde fructus multiplicat: neglecta compluribus annis, non ut vinea deficit, eoque ipso tempore aliquid etiam interim patrifamilias praestat, et cum adhibita cultura est uno anno emendatur. B.*

ciocchè ella è forte sdegnosa, e non patisce d'essere sprezzata. E perciocchè io ho detto, che la vigna è di grande spesa a porla, ed in questo ancora la vite cedere all'Ulivo, mostrerò agevolmente ciò esser vero, ma bisogna considerar nell'Ulivo, e così nella vite la cosa bene; perocchè io intendo nell'uno di essi, di chi ha l'arte, e gli pone secondo il vero modo e costume antico: perciocchè avendo a comperare, come si fa oggi quasi per ognuno, i piantoni, nel prezzo che son venuti, non direi così, e forse starebbe la cosa altrimenti, perchè vagliono nella Val di Pesa i buoni un quarto di scudo l'uno: e così nelle vigne intendo, che si pongano ne' poggi (1), e luoghi dove fa buon vino, e non ne' piani; ne' qua' poggi il terreno è duro e sassoso, e costa assai il diverre. Questo secondo conferma il proverbio nostro, che si dice per ognuno » Casa fatta e vigna posta, nessun sa quant' ella costa. « Il primo ancora si vedrà esser vero, quand' io scoprirò come ponevano gli Uliveti gli antichi più diligenti, innanzi che per la rovina dell' Imperio Romano, ed empito de' Barbari in Italia, si distruggessero, o almanco si smarrissero tutte le buone arti e discipline in questo paese, dove elle fiorivano; che nelle Pro-

(1) Virg. nel 2. della Georg. *apertos Bacchus amat colles*. B.

vincie infino in que' tempi si coltivavano i campi con un poco più negligenza, come hanno lasciato scritto gli Autori di questo studio (1). Ha di più in se, oltre alla spesa grande, questo modo, che s'è usato molti secoli, ed il quale anche allora era in uso de' più negligenti, e che non pensano prima a quel che voglion fare, che quando e' vi metton mano, nè si vanno innanzi provedendo di cosa alcuna, e di quel che fa di bisogno; ha, dico, in se degli altri mancamenti e non piccoli, de' quali tutti è sciolto e libero questo modo nostro antico, o vogliamolo chiamar nuovo, per essere stato ritrovato e quasi risuscitato da me, come s'è potuto conoscere per molti che hanno veduto i miei posticci d'Ulivi, e maravigliatosi della bellezza loro e della brevità del tempo, nel quale eglino sono cresciuti

---

(1) Il Vettori fu affezionatissimo all' Agricoltura: e di lui non si può dire, come disse Cicerone nel lib. 1. *de Oratore* del Poeta Arato. *Constat inter doctos, hominem Astrologiae ignarum, ornatissimis atque optimis versibus Aratum de coelo e stellis scripsisse.* Perciocchè se egli scrisse della coltivazione degli Ulivi, non solo di essa, ma d' ogni altra spezie ancora d' Agricoltura era intendentissimo, come ben ci fa sapere il Cav. Lionardo Salviati nell' Orazione funerale in lode di esso Vettori, dove, dopo aver detto che egli era di sufficiente facoltà fornito, soggiugne: *La qual sufficienza di facoltà per nobile industria d'Agricoltura, che fu sempre il diporto suo, e nella quale e seppe e trovò cose davanti non conosciute, e scrissele e pubblicolle, trasmutò egli in abbondanza assai prestamente.* B.

ed ingrossati. Ha messo ancora studio grande in questo modo d'allevare da piccoli degli Ulivi, ed anco predica volentieri le lodi d'esso, Averardo Serristori (1) mio amico vecchio, e persona molto gentile e da bene; il quale, ancorchè abbia atteso lungo tempo a cose di Stato, e servito con gran diligenza e fede il nostro Sig. Duca in ambascerie onorate (2), ha pure avuto amore alla coltivazione; nè gli è mai uscito di mente quest'onesto piacere. Il medesimo fa ancora, appresolo da' miei ragionamenti, e veduti li miei colti, i quali da prima gliene destaron voglia, Agostino del Nero (3), persona molto nobile: questi s'è sempre dilettato di coltivare i suoi terreni; e lo può largamente fare, per le gran possessioni, delle quali egli è signore, e le sue molte ricchezze (4). I difetti adunque de' piantoni

---

(1) Averardo Serristori fu Senatore Fiorentino e Ambasciadore per lo Granduca Cosimo Primo più volte, così al Papa, come all' Imperadore; e di lui fa menzione in molti luoghi delle sue Storie Giovambattista Adriani. *B.*

(2) Fu certamente Ambasciadore a Carlo V. a Paolo III. a Giulio III. a Paolo IV. ed a S. Pio V. Morì nel 1566. Dunque a quell' ora quest' Opera era scritta. *M.*

(3) Agostino del Nero fu anch' egli Senatore Fiorentino ne' 29. di Luglio del 1564. ed era Signore di Porcigliano. *M.*

(4) I nostri in ogni tempo si son dilettati del coltivare gli Ulivi. Nel 1077. in un Breve del Vescovo Rinieri si dice: *Est Oliveta inter pyramidem, et Ecclesiam S. Felicitatis*. E non di lungi nel giardino, che fu de'

(che così chiamiamo noi quegli che si spiccano grossi d'insulle barbe degli Ulivi vecchi, pare che gli antichi gli chiamassero tronchi, perocchè si taglia loro tutti i rami, come Virgilio chiamò tronco il corpo di Priamo (1), poichè nella presa di Troja gli fu spiccato il capo, e così lasciato in sul lito) i difetti, dico, di questi piantoni, ed i pericoli che si portano a usar questo modo di porre, sono questi: che se tu gli poni alti da terra, acciocchè e' vengano a essere più sicuri dal bestiame, essi mettono peggio, e crescono più a stento: e ponendogli bassi e poco fuori della terra, eglino sono danneggiati dalle pecore, e più anni stanno sottoposti a questo male, che è la morte loro: perchè e'si sa molto bene che questa pianta patisce infinitamente dall'essere pasciuta dal bestiame, e massimamente dalle capre (2), e che questo morso l'è veleno (3); nè patisce tanto da' freddi

---

Pitti vi avea 60. Ulivi l'anno 1419. secondo che nota Buonaccorso Pitti padre dell' Edificatore del gran Palazzo. *M.*

(1) Nel secondo libro dell' Eneida Virgilio chiamò Tronco il corpo di Priamo. *Jacet ingens littore Truncus; Avulsumque humeris caput, et sine nomine corpus. B.*

(2) Plin. lib. 25. c. 8. *Oleam si lambendo capra lingua contigerit, depaveritque primo germinatu, sterilescere auctor est M. Varro. M.*

(3) *In Lege locationis fundi excipi solet, ne colonus capra natum in fundo pascat.* Varr. Agric. lib. 4. con quel di più che riferisce in una sua Lezione Accademica il nostro Annotatore Bianchini stampata in Firenze

e da' caldi, ancorchè grandi, quanto ella fa da' denti di questo animale. S'aggiugne a questo pericolo, che, posti vicini a terra, hanno a fare il pedale, il che vuol tempo assai, innanzi che quelle sottili messe siano tanto ingrossate; ed oltre a questo, pongansi eglino un poco più alti da terra o più bassi, quando hanno messo intorno de' rami, interviene spesso che il bifolco accostatosi troppo ad essi co' buoi nell'arar quel campo, gli rompe e fracassa; nè si trova rimedio a questa loro trascuraggine: perchè cercando eglino di fuggir la fatica, e non avere a tornar più a lavorare intorno a questi Ulivi giovani, s' accostano quanto possono a' gambi loro; e così volti con tutto l'animo all'aratolo, ed avendo gli occhi quivi, fanno questo disordine, e spezzano que' rami giovani. Trovansene ancor pochi degli Ulivi giovani posti in questo modo, che non abbiano almanco da un lato secca ed abbruciata la buccia; onde e' vengono a esser mezzi morti, e malagevolmente in lungo tempo si rianno e tornano freschi; e questo nasce (secondo me) perciocchè si pongono senza barbe; e non avendo per lungo spazio di tempo modo

---

nella Stamperia di Giuseppe Manni l'anno 1710. e ristampata poscia nel 1754. nella Raccolta di Prose Fiorentine Par. V. Vol. I. nella Stamperia Remondini di Venezia; ove il velenoso morso delle capre cautamente si discuopre. *M.*

da tirare a se l'umore della terra ed il nutrimento (1), vengono a stentare, e così si perdono almanco mezzi: ma questo albero ha sì lunga vita, che così ancora offeso e maltrattato, si mantiene il meglio che può, vivo. Quel segargli ancora, e ricidere il troncone, gli espone a molti mali; che ponendogli con i rami, si perderebbono tutti: perchè in quella piaga, la quale non risalda mai, spesso si infracida l'Ulivo per le spesse piove e ghiacci, ed altre ingiurie dell' aria, e così v'entrano formiche, e vi si generano altri bachi, i quali nuocono grandemente agli Ulivi; onde non se ne vede di questi tali, di mille uno, che sia saldo ed intero, anzi quasi tutti sono magagnati (2). Cavano di più quegli che coltivano assai, i piantoni di luoghi lontani, e discosto non poco dalle loro possessioni, donde nascono ancora molti inconvenienti: perciocchè egli interviene spesse volte, che gli Ulivi, i quali fanno bene in que' pae-

(1) Quello che dal Vettori è chiamato in questo luogo umore e nutrimento, Lucrezio nel lib. 1. della Natura delle cose lo chiamò cibo: *Crescunt arbusta, et foetus in tempore fundunt, Quod cibus in totas usque ab radicibus imis Per truncos, ac per ramos diffunditur omnes B.*

(2) Magagnato, vuol dire che ha difetto e mancamento. Egidio Menagio nell' Origini della lingua Italiana crede, che la parola *Magagna* derivi da *mancare, mancanus, mancana, macana, magagna. B.*

si (1), non pruovano dov' eglino gli pongono, per la diversità del sito e del terreno: senza che, nel portargli, patiscono, che si vengono a sbucciare, percotendosi, e similmente ricevon danno nel venire, per lo star colti qualche dì, e massimamente quando egli s'abbatte a trar vento che gli asciughi, ovvero seguono piove, che impediscono il porgli, per gli spessi cambiamenti de' cieli; dove quando e' si mandarono a provvedere, erano tempi a proposito: oltre agl' inganni che vengono da que' che gli vendono, che danno de' salvatichi per buoni, ed in non picciol numero, e così que' che gli portano nella città a vendere, spesse volte gli tengono le settimane intere colti: da' quali tutti pericoli e mali sono liberi quegli che l'uomo s'allieva da se nel suo podere; perchè e' s'usa diligenza nel seminargli, per dir così; e dar loro principio: e già per questo Columella chiama i chiusi, dove s'allievano e nutricano, *seminaria* (2) (onde io gli dirò semenzai (3), come altri ancora prima di me hanno fatto) sebbene Plinio (4)

---

(1) È notissimo quel d' Ovidio: *Nec tellus eadem parit omnia; vitibus illa Convenit, haec Oleis, hic bene farra virent. B.*

(2) Colum. nel lib. 5. intitolò il 9. cap. *De seminariis Olivarum faciendis*; e lo cominciò in questa maniera *Seminarium Oliveto praeparetur coelo libero, etc. B.*

(3) Semenzajo il dissero il Traduttore di Palladio, e Piero de' Crescenzi. *M.*

(4) Plinio lib. 15. cap. 1. *Hesiodus quoque in primis*

gli nomina *plantaria*, dove dice, per confutare l'errore di Esiodo, il quale afferma, l'Ulivo essere senza modo cosa tarda a render il frutto » Dove oggi lo producono an- » cora ne' plantarj, e trasposti, il secondo » anno medesimamente fanno dell'ulive. « Mi par bene, che Virgilio chiami *plantaria* (1) non i luoghi, ne' quali elle si allievano, ma le piante stesse che si cavano di quivi. Ma lasciati andare ora i nomi, torno a dire che quegli Ulivi, i quali una persona diligente si allieva, sono sciolti e sicuri da tutti questi casi: perocchè l'uomo toglie i semi di quegli Ulivi vecchi, che provano bene in quel paese e terreno; nè vi può nascere froda alcuna; e sceglie un dì a porgli accomodatissimo, e quando egli è d'ogni cosa a ordine, talchè non vengono a star molto, per avergli in sul luogo, fuor della terra, o più tosto non rimangono ancora per picciolissimo spazio di tempo senza quella, per cavarsi del semenzajo con essa, cioè in una piota (2), e non iscossi; onde

---

cultum agrorum. docendam arbitratus vitam, negavit Oleae satorem fructum ex ea percepisse quemquam: tam tarda tunc res erat. At nunc etiam in plantariis serunt, translatarumque altero anno decerpuntur baccae. B.

(1) Virgilio Georg. lib. 2. *Sylvarumque aliae pressos propaginis arcus Expectant, et viva sua plantaria terra. B.*

(2) *Piota*, vuol dire Piede, e però in questo luogo si dee intendere per tanta porzione di terra, quanta se ne può coprire con un piede. Quelle fette di terra, dirò così, che fanno i contadini colla vanga, si chia-

fuori solamente che mutano luogo, essi non vengono quasi a esser tramutati, per mantenersi la lor terra in sulle barbe, e non s'avveggono d'esser posti altrove, massimamente osservando quel che si costuma ancora oggi per li buoni Agricoltori, ed è comandato dagli antichi (1), che si corichino nella fossa o formella, volti come erano nel semenzajo; perciocchè non osservato questo, sentirebbono gran mutazione, quando bene tutte l'altre cose fossero simili; cioè, che quella parte della pianta che era volta a Mezzodì nel semenzajo, si volgesse a Tramontana e Settentrione (2), e ne riceverebbono gran danno, come si vede per esperienza ancora in molti piantoni che sono

---

mano comunemente *piote*. Dante usò *piota* in significato di piede nel Canto 19. dell' Inf. *E mentre io gli cantava cotai note, O ira, o coscienza, che 'l mordesse, Forte spingava con ambo le piote*. Cosa curiosa è ciò, che non fuor di questo proposito si legge in Festo; *Ploti appellati sunt Umbri, pedibus planis. Unde soleas dimidiatas, quibus utuntur in venando, quo planius pedem ponerent, vocant semiplotia. Et ab eadem causa M. Accius Poeta, quia Umber Sarsinas erat, a pedum planitie, initio Plotus, postea Plautus coeptus est dici. B.* Cosa memorabile qui a me sovviene, ed è, che Benedetto Bresciani uomo di moltiplice erudizione mi fece osservare non solo, che i buoni Testi di Dante leggono *springare*, ma che così dee veramente dire questo verbo, che viene dal Tedesco. *M.*

(1) Columella l. 5. cap. 9. *Ipsae autem arbusculae hoc modo possunt transferri: ante quam explantes arbusculam, rubrica notato partem ejus, quae meridiem spectat, ut eodem modo, quo in seminario erat, deponatur. B.*

(2) Ovid. Fastor. lib. 5. *Oleae venti nocuere protervi. M.*

posti con questa negligenza, e per ragione ancora agevolmente si può conoscere. Dove se il non osservare questo, e nel porgli, voltargli altrimenti, che eglino stavano a piè dell' Ulivo, nuoce a' piantoni alquanto, i quali hanno pur la buccia dura e grossa; quanto maggiormente si dee egli stimare, che sia di danno cagione a queste piante gentili e tenere? Il che mostra ancora, oltre all' altre testimonianze, e fa conoscere chiaramente che questo era il modo buono, col quale i buoni antichi ponevano gli Ulivi, poichè eglino ci avvertivano con tanto studio, che noi ci guardassimo da questo errore (1). Ed io mi sono qualche volta maravigliato, che pare che Virgilio nel ricordarcelo e darci questo precetto, se ne faccia mezzo beffe, quasi accennando che si possa anco fare senz' esso; perchè egli dice, usar questo solo quegli che non mancano di diligenza alcuna, come se ciò trascurato rilevasse poco, che è cosa di tanta importanza, ed oggi che non siamo però più diligenti che si bisogni, si costuma quasi per

(1) Virg. così dice Georg. lib. 2. *At si quos haud ulla viros vigilantia fugit, Ante locum similem exquirunt, ubi prima paretur Arboribus seges, et quo mox digesta feratur, Mutata ignorent subito ne semina matrem; Quin etiam coeli regionem in cortice signant; Ut quo quaeque modo steterit, qua parte calores Austrinos tulerit, quae tergo obverterit axi, Restituant: adeo in teneris consuescere multum est.* B.

ognuno, e come s'è detto, in quegli che n'hanno manco bisogno. Hanno ancora gli Ulivi posti in questo modo, assai più lunga vita, e quasi sono eterni, conciossiachè essi hanno il pedale intero e saldo: nè ricevono danno da molti animali lor nimici, i quali gli consumano dentro, e votano il gambo e midollo degli Ulivi posti a piantoni, talchè resta loro poco altro che la corteccia; e chi, per chiarirsi di questo, ne segasse de' vecchi, vedrebbe esser quel ch' io dico, vero, e star la cosa al tutto così. C'è di più il diletto dentro (1), e piacer che l'uomo sente subito a veder un campo coltivato con queste piante, per porsi elleno grandicelle co' lor rami e con le lor frondi, talchè appariscono agli occhi tutte uguali e simili, come se fossero sorelle nè più nè meno; dove nel modo comune s' ha ad aspettare gli anni, innanzi che l'uomo le vegga sì alte e sì vaghe; oltre che non riusciranno mai fra loro tanto conformi e così leggiadre; che senza dubbio chi è dietro a questo onesto studio, cava di questa vista

(1) Chi s' affeziona all' Agricoltura, sente veramente un gran piacere e diletto in vedere le sue coltivazioni venire innanzi, e far prova. Cosa degna d'ammirazione è ciò, che rispose Diocleziano nell' Epitome di Vittore a Erculio e Galerio, che lo pregavano a pigliare di nuovo l' Imperio: *Utinam*, rispose loro, *possetis visere olera nostris manibus instituta: profecto nunquam istud tentandum judicaretis. B.*

un piacere incredibile, e che se gli rinnova nell' animo ogni volta che getta gli occhi a questi così fatti colti. Potrebbemi qui forse dire alcuno: poichè tu lodi tanto e predichi questo tuo modo, e col tuo dire ce n' hai fatto venir molta voglia, che non ce lo insegni tu oramai, e non ci tener più a bada? E' ve lo potrebbe dir per me Columella, da chi io l' ho in parte imparato, il quale lo tratta diligentemente; pure io non mancherò di parlarne alquanto, per amor di quegli che non sanno la lingua Latina: non sarò già sì minuto e lungo a mostrarlo, come fu egli; ma solo toccherò quello che è di più importanza, ovvero fu lasciato o detto male da esso, che, s' io non m' inganno, cadde in qualche errore nel trattarlo. Egli vuole adunque (1) che si pigli, per fare questo semenzajo un luogo scoperto, e che non sia nè da altri alberi nè da monti, ovvero muri auggiato. Ragiona ancora assai, di che sorte terreno e' si richiede che e' sia, cioè per ispedirla tosto e con poche parole, dove apparisce e si vede per esperienza, che questa pianta fa

(1) Colum. lasciò scritti i precetti, accennati dal Vettori nel lib. 5. cap. 9. e son queste le sue parole. *Seminarium Oliveto praeparetur, coelo libero, terreno modice valido, sed succoso, neque denso, neque soluto solo, potius tamen resoluto. Id genus terrae fere nigrae est, quam quum in tres pedes pastinaveris, et alta fossa circumdederis; ne aditus pecori detur, fermentari sinito. E.*

bene, e viene su rigogliosa e fresca; e trovato questo (che certamente è di grande importanza, imperocchè avendovi elleno a nascere, e crescervi ancora piccole e tenere, fa di bisogno che elle abbiano il terreno amico, e appropriato alla lor natura, altrimenti non verrebbono innanzi, o con grande stento e lunghezza di tempo) vuole, che si divelga e cavi affondo almeno un braccio e mezzo; e poich' egli è alquanto ricotto dai ghiacci, che si scelga d'in su gli Ulivi vecchi certi rami lunghi (1) e lisci, di grossezza, come noi usiamo di dire, d'un manico di vanga, il qual manico è a proposito molto a mostrare la vera forma delle talee: perocchè, oltre alla grossezza, ha di più somiglianza con essi, per esser senza nodi, ed anche esso alquanto lungo, e si seghino questi rami in que' pezzi che ne escono, i quali pezzi così spiccati, di lunghezza di tre quarti di braccio l'uno o in circa, egli chiama talee; la qual voce s' è mantenuta nel nostro parlare, ma s' usa oggi in mostrare altro: che già non d'altronde sono nate quelle che nel segnare quel che si

(1) Columella nel cap. 9. del lib. 5. *Tum ramos novellos proceros, et nitidos, quos comprehensos manus possit circumvenire, hoc est manubrii crassitudine, feracissimos, arboribus adimito; et ex his quam recentissimas taleas recidito, ita ut ne corticem, aut ullam aliam partem, quam quod serra praeciderit, laedas. B.*

vende a tempo, noi chiamiamo taglie (1). Avvertisce egli bene, che si segnino queste talee con senopia o altro colore, per porle poi ne' divelti com' elle stavano in su l'Ulivo, e non sottosopra; perchè se non si osservasse questo con ogni diligenza, ne nascerebbe gran disordine, conciossiachè i rami degli alberi naturalmente atti ad appiccarsi, o eglino non s'appiccano posti a questo modo, o riescono nani, nè vengono mai alla naturale e debita loro grandezza; onde noi chiamiamo i fichi e i meli posti così, che si allevano per trastullo o ne' testi o negli orti, fichi e meli nani; ed interviene spesso che questi rami degli Ulivi nel crescere vengon su sì uguali per qualche spazio, che altrimenti a gran pena si riconoscerebbono, e verrebbesi a cascare in questo errore. Deesi ancora nel segarli aver cura di non ammaccare loro la buccia, che non si guardando di non gli offendere a questo modo, mal potrebbono mettere, e tanto temeva Columella (2) questo danno, ch' egli insegna

(1) Columella nel sudd. cap. del lib. 5. *Taleae deinde sesquipedales serra praccidantur, atque earum plagae utraque parte falce leventur, et rubrica notentur, ut sic quemadmodum in arbore steterat ramus, ita parte ima terram, et cacumine coelum spectans, deponatur. B.*

(2) Columella insegna fare l'instrumento che accenna il nostro Pier Vettori nel citato cap. 9 del libro 5. in questa maniera. *Hoc autem facile contingit, si priusvaram feceris, et eam partem, supra quam ramum secaturus es, foeno, aut stramentis texeris, ut molliter, et sine noxa corticis, taleae superpositae secentur. B.*

fabbricare uno instrumento, coll' ajuto del qual si potesse trattar questa cosa senza pericolo; e mi stimo io, che egli venisse in questa considerazione, per lo numero grande che in que' tempi eglino usassero di porne, per avere possessioni larghissime. Deesi di più, segandosi eglino nello spiccargli, e non ricidendosi, che così verrebbono a patir più, innanzi che si mettano nel divelto, levar via col fregolo quel poco, che ha roso e quasi abbruciato la sega, il che s' osserva ancora oggi nel fare i nesti, che ancora questo lasciandovelo, nocerebbe e impedirebbe la messa; ma questa cosa senza che fosse mostrata, si poteva da ogni diligente agricoltore conoscere richiedersi, e venire ad ajutare questa impresa, e così qualcun' altra simile. Mi par bene da esporre intorno ad esse quel che intese Plinio, per essere un poco scuro, quando egli scrisse: *Non inhumare taleas, aut siccare prius quam serantur, utilius compertum.* E credo che volesse dire, che conciossiachè egli può accadere per varie cagioni, che poichè l'uomo ha fatto queste talee, e assettatele come elle hanno a stare, elle non si possano subito mettere ne' lor luoghi nel divelto, ma s' abbiano a serbare parecchi dì, e' sia più a proposito per conservarle meglio non le sotterrare, ma tenerle altrove, dove elle si conservin bene; o quando pur l'uomo le sotterrasse, innanzi le ponga asciugarle molto bene, e levar loro da dosso quell' umore

che elle hanno preso in que' dì stando sotterra; perciocchè a porle molli sarebbe molto contrario all' appiccarsi, come piantare nella terra molle, dal che l' uomo si dee principalmente guardare. Noi sappiamo quando e' si pone una vigna, secondo il modo qua nostro d'oggi, che l'uomo si provvede de' magliuoli, e gli fa venire donde pensa cavar miglior seme; talchè bene spesso egli ne vien fornito molti dì prima: ci sono in tal caso più modi di mantenergli (1); chi gli tien nell' acqua, chi gli sotterra, chi gli mette nella volta, dove e' si mantengan freschi; il qual luogo per questo effetto è molto lodato. Il medesimo adunque interveniva di queste talee: e Plinio giudi-

(1) Gianvettorio Soderini nel Trattato che egli fece della Coltivazione delle viti insegnò i seguenti modi, per mantenere i magliuoli lungo tempo. *Ma se egli occorresse conservargli a qualche effetto lungo tempo, caccinsi in un orcio privo d'ogni umidezza, mettendovi in fondo della terra sparsa, e sopra fra essi, sicchè tutti n' abbiano attorno: sia l'orcio lungo, alto quanto i magliuoli, perchè con il loto si possa turar bene in bocca, che non vi possa trapelare nè vento nè aere; così si manterranno per due mesi e trasporteransi da lontano.* E poco appresso soggiugne: *Si conservano poi assai d' Inverno a ricoprirgli col terreno semplicemente, non volendo mettergli in orci, come si disse di sopra, che così ancora si manterranno per due mesi, e più. E avendosi a condurre da Provincie lontane, per quasi tutta l'invernata, s'impiastrano col mele; si sotterrano nell' arena dolce di continuo innanzi inumidita con acqua similmente dolce: se avvenga che abbiano a esser portati per l'acqua salsa, posti in cassette di stagno, piombo o rame, dureranno a mantenersi il medesimo tempo. B.*

ca essere a proposito, a fin che elle si conservin meglio, non le metter sotterra, per averle a cavare; o se pure elle si sotterrano, prima che cavate elle si pongano, rasciugarle. Queste talee adunque, così ordinate, si ficcano ritte nel modo che s'è detto, in quel terren divelto, e cuopronvisi tutte, talchè entrino sotto tre o quattro dita, ma non più, e abbiano sopra terra trita e leggieri, e sopra tutto netta di sassi, che non chiuggano loro la via, e tengano sotto le loro messe, quando elleno vogliono schizzar fuori, ed uscir su, sentito il caldo del Sole e la stagione più benigna: imperocchè non è dubbio che questa opera si dee fare nel principio della Primavera, e non per niun partito nell'altra stagione da porre (1), cioè nell'Autunno; conciossiachè venendone allora le brinate e i ghiacci, verrebbono a perdersi questi rami, non avendo barbe da mantenersi tanto che ne venisse la stagione, nella quale le piante (2) si risento-

---

(1) Dopo che Columella nel tante volte citato cap. 9. del lib. 3. egli ha trattato del modo di porre le talee, e dell'altro modo ancora, cioè di porre gli uovoli, come da noi chiamati sono, e del qual modo il Vettori più sotto ne discorre; soggiugne: *sed utrumque debet post vernum aequinoctium seri*. E nel libro intitolato *Degli Alberi*, attribuito a Columella, cap. 17. si legge *Magoni autem placet siccis locis Olivam, aut mox post aequinoctium seri, aut ante brumam. Nostrae aetatis agricolae fere vernum tempus circa calendas Majas servant. B.*

(2) Questo risentirsi delle piante nella Primavera, che dice il Vettori, viene espresso da' nostri contadini

no (1), e cominciano a mettere. Nel prepararsi adunque a fare un Uliveto, alcuni adoperavano queste talee, e rami d'Ulivi giovani e freschi, e le assettavano come s'è detto: altri erano che, in cambio di queste talee, toglievano (2) d'in sul ceppo degli Ulivi vecchi quegli che noi chiamiamo per la similitudine, che eglino hanno con l'uova, uovoli; cioè quelle parti piccole del ceppo, a basso congiunte colle barbe, verdi e vigorose, dove apparisce che l'Ulivo vuol metter da piè. Gli antichi Latini, per similitudine anch' essi, ma diversa, gli chiamavano occhi; e questi tali, spiccati di quivi come schegge con una scure, ponevano nel divelto al modo di quelle talee, colla corteccia di sopra, ricoperti similmente dalla terra cotta, e trovavano che questo era miglior modo assai, come pare ancora a me, che ho provato l'uno e l'altro. Non

---

con dire: il tale albero *è in succhio*: cioè quasi in sugo, mediante l'umore e il sugo, che per la forza del Sole egli attrae dal terreno. *B.*

(1) Simil metafora leggiamo nel Davanzati Coltiv. *Nella botte alquanto grilli, e perciò si risenta e schiarisca M.*

(2) Columella nel solito cap. 9. del lib. 5. insegna il modo di far l'Uliveto con questi uovoli, ovvero occhi, secondo la parola usata dagli antichi Latini. *Quidam melius existimant, ex radicum oculis silvestrium Olearum hortulos excolere.* Il Vettori poi più sotto dimostra, come con più lode e più sicuramente questi occhi, o pure uovoli, si debbano staccare e levare dagli Ulivi domestichi, e non mai da' salvatichi. *B.*

bisogna già pigliare di quegli uovoli, dove siano già nati e venuti su que' talli, perchè questi si perderebbono, e le loro messe non possono agevolmente vivere spiccate dal vecchio, per non avere quel poco di corteccia sugo da mantenerle e nutrirle; e medesimamente per mancare di barbe, colle quali le piante tirano a se il nutrimento della terra, per esser queste la loro bocca. Ciò inganna molti, che per veder quelle messe già grandicelle, si danno ad intendere scioccamente, che questo sia più corto modo; ed io, oltre alla ragione, ho conosciuto per pruova ciò esser falso, nè doversi tentare. Come s' è detto adunque si piglieranno quegli, ne' quali apparisce che i talli sono presto per balzar fuora pel rigoglio, e per la gran freschezza che v' è dentro. Non mi biasimi qui alcuno ch' io abbia chiamato talli (1) que' polloni, e rimessiticci, che nascono in sulle barbe degli Ulivi, se bene questa voce s'usa oggi solo delle messe de' vivuoli, che sono ito dietro alla similitudine

---

(1) La parola *Tallo* è originata dal Greco Θαλλός. I Deputati del 1573. sopra la correzione del Boccaccio, lasciarono scritto: *Ed un bel cesto di lattuga si dice, quando si allarga in terra, e fa come una grossa pina di foglie; ma quando si innalza per fare il seme, si dice con voce, come si crede cavata da' Greci, Tallire; cioè derivata dalla voce* θάλλειν *come anche osservò il Menagio nell' Origini della lingua Italiana.* Pollone *viene dal latino* pullulare, *siccome ancora* rampollo. *B.*

grande, la quale è fra loro: oltre che io so, che gli Ateniesi chiamavano talli le messe tenere e fresche degli Ulivi, delle quali e' facevano le ghirlande (1) per onorar coloro che avessero fatto qualche benefizio alla loro Repubblica. È ancora da guardarsi di non gli spiccare da' ceppi degli Ulivi salvatichi, perocchè quel che nascesse di quivi sarebbe salvatico anch' esso; e oltre che egli crescerebbe a stento, farebbe poi il frutto minuto e disutile: e già è intervenuto a me, che mandando a cavare di questi uovoli de' campi pur domestichi, me ne sono stati portati de' salvatichi, i quali, subito che io ho poi conosciuti alle foglie, messo che egli hanno, gli ho fatti sverre e gittar fuora; che si trovano ne' campi ancora che si lavorano,

---

(1) Di un ramo d' Ulivo vuole Ercole, che s' inghirlandi Teseo presso Seneca in Herc. fur. act. 4. *Populea nostras arbor exornet comas, Teramus Oleae fronde gentili tegat, Theseu*. B. Alla ghirlanda d' Ulivo vien quasi data per compagna quella di mirto, secondo che scrive Artemidoro lib. 1. *Mirtea vero eadem, quae oleacea significat*. Di una rama d' Ulivo contorta in giro venne poi formata una delle tre ghirlande, che fa per impresa la nostra Accademia del Disegno a significare le sovrane Arti Pittura, Scultura, Architettura. Non lascerò di dir qui, che un ramicello d' Ulivo tenuto in una delle branche da un leone si fu la Divisa dell' Arte degli Oliandoli della Città nostra, di cui è rimasa una pittura nell' Oratorio d' Or San Michele negletta, colle parole ora fuggenti: HOMINUM QUI OLEUM SALSAMENTA etc. TRACTANT COLLEGIUM POSUIT. *M.*

e in Uliveti posti, alcuna volta de' salvatichi, ed incerti molti; il che è nato da quel che s' è detto di sopra, che de' piantoni, che vengono a vendersi, ne sono bene spesso de' salvatichi: onde io mi maraviglio forte, che Columella insegnando questo modo, e dicendo quello esser giudicato migliore da alcuni, voglia che si vadia ne' boschi, e si tolga degli occhi e radici degli Ulivi salvatichi, che senza fallo sarebbe errore grandissimo; e si vede chiaro che egli non l'aveva provato (1). Ma che dico io Columella? che si legge i Greci ancora antichi avere approvato questo modo, come narra Teofrasto nel primo di que' suoi dotti libri (2), ne' quali egli rende le ragioni di tutto quello che si vede nascere nelle piante e nell' erbe: pure questi ci ponevano rimedio, ricorrendo all'insizione, della quale non parla Columella. Parlando egli adunque dello annestare, ed avendo insegnato in che stagione e in che qualità di terreno

---

(1) Per lo più in operando si erra perchè prima non si è fatta esperienza di ciò, che a fare, o ragionare si prende. Quindi è, che Beatrice nel Canto secondo del Paradiso disse a Dante. *Da questa instanzia può deliberarti Esperienza, se giammai la pruovi, Ch' esser suol fonte a' rivi di vostre arti. B.*

(2) Cioè ne' libri della Istoria delle Piante, che furono da Giulio Cesare Scaligero con dottissime Annotazioni illustrati. Teofrasto fu discepolo d' Aristotile; e benchè egli avesse nome Tirtamo, nondimeno dal suo maestro, per la sua divina eloquenza fu chiamato *Teofrasto. B.*

riesca, che i nesti vengano grandi e belli, soggiugne sopra tutto ciò nascere, se le marze (1) domestiche si metteranno in sul salvatico, chiamando (mi stimo io) salvatico, alberi nati quivi da per loro, e non cavati de' boschi, e postivi per annestare poi in capo a due o tre anni, come si fa comunemente oggi: perchè è gran maraviglia quanto questi vengano su più rigogliosi; e le parole che seguono, pare che lo mostrino, perchè soggiugne » Conciossiachè » le marze a questo modo hanno più nu- » trimento per la gagliardìa de' subbietti, » sopra i quali si è fatto il nesto; « che già non chiamerei io gagliarde le peruggini e le meluggini trasposte, le quali in sì corto tempo a fatica hanno cominciato a metter le barbe. Dopo la quale ragione Teofrasto,

(1) Le marze son quei piccoli ramicelli, che da un arbore si tagliano, per innestargli in un altro; e son così dette, perchè gl' innestamenti si fanno per lo più del mese di Marzo. Il Davanzati nella Coltivazione Toscana. *Annestansi i frutti in molti modi; a marza, a scudicciuolo, a buccia, a bucciuolo. A marza è il più generale e vero modo, detto dal mese, onde ella ha il nome; sebben d' Ottobre, e tutto l' anno s' annesta: ma e' s' appiccano, provano e fruttano manco bene.* Anche Luigi Alamanni è di parere, che la stagione più propria per innestare sia la Primavera; e perciò scrive nel primo libro della sua Coltivazione: *Delle stagion migliore e più sicura E l' alma Primavera, in cui vigore Giovinetto, gentil e largo infonde È di dentro e di fuor la terra e 'l cielo. Pur in ogni altra ancor mostra la pruova, Che talor si può far, ec. B.*

quasi dando questo per un vantaggio, aggiugne » E di qui è nato, che gli agricol» tori vogliono, che poste prima ne' semen» zai barbe d'Ulivi salvatichi, eglino poi si » annestino o a marze o a occhi; perchè » s'appiccano più gagliardamente, e tiran» do a se più nutrimento, rendono l'albe» ro maggiore, e che fa più bel frutto. « Non voglio già negare, che non si possa intendere il domestico, posto sopra ogni salvatico, forse ancora trasposto: perchè sotto l'Autore dice, che pel contrario il salvatico annestato sopra il domestico, se fa bene un poco di varietà di sapore, non però sarà mai grande e bella pianta. Io senza fallo loderei molto quel modo, perchè se ne possono avere di questi tali, quanti l'uomo vuole, senza sospetto di far danno agli Ulivi collo spiccare da loro gli uovoli; ma ci è all' incontro il tempo lungo fuor di modo, che egli si ha ad aspettare, e massimamente volendogli annestare a marze; dove de' nati in su gli uovoli, io n'ho trasposti spesso d'Ottobre in capo a trenta mesi, che vennono fuori nel semenzajo, alti almeno tre braccia. Nè tema alcuno molto a spiccare di questi uovoli dagli Ulivi domestichi; nè si guardi di ciò per paura di non far loro gran danno; perchè trattando la cosa con discrezione, e non ne levando più che uno o due per Ulivo, non v'è pericolo alcuno, e questa pianta patisce manco che alcun' altra a levarne, anzi gode

d'essere rinnovata. Bisogna bene cercare agli Ulivi vecchi, e che hanno gran ceppo, che i giovani non n'hanno. Stimo io, che Columella, il quale, come si vede, non aveva isperimentato questo modo, si gittasse agli Ulivi salvatichi per questa temenza: ma certamente ella è vana, come io ho visto per molte pruove. Farebbesi ancora contro al precetto (1) di Virgilio, buono e vero, a far questo; il quale non vuole a patto alcuno, che noi facciamo impresa d'annestare Ulivi salvatichi, ponendoci innanzi agli occhi il pericolo, al quale sono sottoposti; perchè se egli intervenisse, che l'Uliveto abbruciasse infino in su la terra (il che egli mostra qualche volta accadere per farsi, quando si ricolgono l'Ulive, spesso lor fuoco sotto, ed esser quella pianta atta a pigliare il fuoco, onde traendo il vento gagliardo, porterebbe la fiamma dall'uno Ulivo all'altro, e così verrebbe ad arder tutto l'Uliveto) intervenendo, dico, questo caso, essi

---

(1) Virgilio diede il precetto, che rapporta il Vettori, nel lib. 2. della Georg. con questi versi. *Neve Oleae sylvestres insere truncos; Nam saepe incautis pastoribus excidit ignis, Qui furtim pingui primum sub cortice tectus, Robora comprendit, frondesque elapsus in altas, Ingentem coelo sonitum dedit: inde sequutus Per ramos victor, perque alta cacumina regnat, Et totum involvit flammis nemus, et ruit atram Ad coelum picea crassus caligine nubem: Praesertim si tempestas a vertice sylvis Incubuit, glomeratque ferens incendia ventus. Hoc ubi non a stirpe valent, caesaeque reverti Possunt, atque ima similes revirescere terra; Infelix superat foliis Oleaster amaris. B.*

rimetterebbono salvatichi; perchè non si salverebbe di loro altro che le barbe: dove se fossero nati in sul domestico, si riceveva minor danno assai, ed in breve tempo si ritornava l'Uliveto come egli s'era davanti. Il che avvenne a noi per lo nostro assedio (1); che essendo stati tagliati da' soldati per far fuoco tutti gli Ulivi intorno alla città a due miglia (2), rimisero domestichi,

---

(1) Intende dell'assedio che l'anno 1529. e 1530. fu fatto a Firenze dal Principe d'Oranges coll'esercito Imperiale. Rimisero ancora nell'accennata maniera, con quattro o sei polloni da un sol tronco provenienti, quegli Ulivi che perirono nella seccagione del 1709. Ma fu osservato, che quei polloni che rimisero da quegli Ulivi, il tronco de' quali fu tagliato al pari del terreno, in capo a due o tre anni, per lo più seccarono: perciocchè essendo essi scoppiati fuora, e avendo messo d'in su quel legno del vecchio Ulivo, che, per essere vicino e al pari del terreno, avea patito, e sofferto avea dei danni del secco e reciso fusto, non poterono a lungo andare trarre a se l'alimento per crescere e mantenersi; sicchè e' fu forza ancora ad essi il perdersi. Fu osservato bensì, che si mantennero, e crebbero rigogliosi quei polloni che rimisero da quegli Ulivi, il tronco de' quali fu tagliato sotto terra poco meno di un mezzo braccio, ovvero, come si suol dire, fra le due terre; perciocchè vennero fuori e scoppiarono d'in su quel legno, che vivo e sano era. Coloro poi che il tronco del seccato Ulivo tagliarono alto da terra, o sul principiare de' rami, operarono malissimo; poichè in poco tempo si seccarono quei rimessiticci, che vennero fuori dal mal condotto fusto. *B.*

(2) Benedetto Varchi Stor. lib. x. *Ricordandomi delle frotte de' giovani, ec. andare a questa villa e a quella, e non solo rovinar le case con gran furia, ma a guastare gli orti e i giardini, o sbarbando dalle radici, o tagliando colle scuri, non che le viti e i rosaï, ma gli Ulivi e i cedri e i melaranci, per farne fascine.* M.

e dove n'era uno, ne nacquero quattro o sei. Portano ancora pericolo dal fuoco gli Ulivi, quando i contadini ardono la seccia; ed io so, in quel modo ancora essersene abbruciati qualch' uno. Che eglino in quel tempo per negligenza abbronzino agli Ulivi de' rami, si vede intervenire molto spesso. Tutti questi pericoli ci deono ritrarre da spiccare gli uovoli d'in su gli Ulivi salvatichi; ma quando pur si trovasse chi temesse più che non bisogna, di torgli da' domestichi, c'è un altro modo sicuro da fornirsene copiosamente, e questo è, che si trova in tutti gli uliveti degli Ulivi, i quali son venuti su doppi d'in su la terra, e sono in modo separati dal compagno, che senza danno se ne può levare uno, donde si cava un numero grande di questi a modo d'uovoli; perchè non solo delle parti vicine alle barbe se ne può fare, ma del pedale ancora, dove egli è rigoglioso e liscio, sfendendolo e facendone pezzi, e de' rami più grossi: di quegli poi, che vi saranno più sottili e atti a ciò, per non ne perder punto, se ne faranno talee. Ora non si ved' egli più Ulivi, che così ritti mettono gagliardamente su pel gambo in più luoghi? Nè scemerebbe questo, facendolo, il frutto degli Ulivi, perchè quel che vi resta, allargherebbe i rami; e s'accrescerebbe l'util del terreno, perchè più agevolmente vi si potrebbe lavorare intorno, e se gli leve-

rebbe uggia (1) da dosso; e di più si scoprirebbe meglio l' ordine delle piante, e così si verrebbe ad aggiugnere al campo bellezza: questo chiaramente senza danno alcuno ci porgerà quella copia che noi aremo bisogno di questi come semi. Ma ora, perciocchè io mi sono di sopra accordato con coloro, i quali lodano più questo modo degli uovoli, e ho conosciuto che egli è da anteporre all' altro delle talee, mi pare che si convenga allegarne le ragioni, ed esporre le doti di esso. La prima cosa dunque mi pare che questi uovoli s' appicchino meglio, e mettano più barbe, onde e' vengano a crescere più presto; e quel che non importa poco, sono più agevoli a cavare, e possonsi meglio portare colla terra là, dove e' s' hanno a porre, che qualche volta il luogo è lontano: imperocchè le talee entrano sotterra presso a un braccio; conciossiachè elle si fanno lunghe un poco più di tre quarti di braccio, secondo la regola

(1) *Uggia*, significa quell' ombra cagionata dalla foltezza delle frondi degli alberi, e che è nociva all' altre piante, e talvolta ancora a quelle medesime piante che la producono. Il Castelvetro sopra quel verso del Petrarca nel Sonetto 42. *Qual' ombra è sì crudel, che 'l seme adugge*, fa derivare la parola *uggia* dal latino *udus*. E il Tassoni sopra il medesimo verso la tiene per formata da *aduro*. Virgilio nel 2. della Georg. discorrendo di quell' ombre, che aduggiano ed offendono, cantò: *Nunc altae frondes, et rami matris opacant, Crescentique adimunt foetus, uruntque ferentem*. B.

di Columella (1), che vuole, che elle si taglino di lunghezza d'un piè e mezzo, e di più vi sono quattro dita, che sta lor sopra la terra, dove le piante nate d'in su gli uovoli, sono sotterra solo quelle quattro dita: ed oltre che egli è più briga a cavarle, cade loro la terra da dosso, per la lunghezza delle talee che vengono a penzolare, e si porta pericolo, che nel condurle dove l'uom vuole, per la debolezza dello appiccamento e il peso della talea, elle non si rompano, e si spicchino d'in su quel tal ramo, sopra 'l quale elle son nate: Non esser di poco momento, anzi importare il tutto, il cavarle bene colla terra, e senza tagliare loro alcuna barba, si può agevolmente giudicare da ognuno: e Plinio ancora lo avvertisce (2), dove e' dà alcuni precetti, come s'abbiano a custodire gli Ulivi, la sentenza del quale è questa » E' bisogna cavar l'Ulivo con di- » ligenza, e portare colla terra quante più » barbe si può. « E senza dubbio a colui che arà cura a questo, non se ne perderà

(1) La regola di Columella si legge nel lib. 5. cap. 9. *Taleae deinde*, dice egli, *sesquipedales serra praecidantur*. E più sotto parlando della terra, che deve stare sopra le talee, *putris terra quatuor digitis alte superveniat*. E Catone rapportato anche da Plinio lib. 17. cap. 18. disse: *Taleas oleaginas, quas in scrobe saturus eris, tripedaneas decidito*. *B.*

(2) L'avvertimento di Plinio è nel lib. 17. cap. 18. ecco le sue parole: *Diligenter eximere Oleam oportet, et radices quamplurimas cum terra ferre*. *B.*

mai nessuno nel trasporgli; perchè cavandogli colla terra loro intorno, e senza troncare le barbe, non può intervenire quasi mai, che se ne secchi: e quando pure interviene che ne muore, che è molto di rado, nasce perciocchè o nel cavargli o nel portargli, si sono loro rotte e offese le barbe, e s'è trattata finalmente la cosa con negligenza. Comanda adunque Columella (1) che quando l'uomo vuol cavare la pianta, egli se le lasci intorno, senza muovere la terra, uno spazio d'un piede, e si ficchi la vanga intorno quanto è sotterra l'Ulivino, e così si venga a cavare colla sua piota: le quali piote, acciocchè nel cavarle elle non si stritolino e disfacciano, egli mostra come s'abbia a fare a mantener quella terra serrata e appiccata insieme in sulle barbe, ed insegna fare perciò a modo d'uno instrumento di ramucelli e di frasche, il quale la tenga come rinchiusa in se. Io mi son servito d'un pannaccio o sacco, il quale, come la pianta è svelta, innanzi che ella

(1) Columella lib. 5. cap. 9. dopo altri insegnamenti, diede ancora il riferito dal Vettori, soggiugnendo: *Deinde ut arbusculae spatium pedale in circuitu relinquatur, atque ita cum suo cespite planta eruatur. Qui cespes in eximendo ne resolvatur, modicos surculos virgarum inter se connexos facere oportet, eosque pilae, quae eximitur, applicare, et viminibus ita innectere, ut constricta terra velut inclusa teneatur. Tum subruta parte ima leviter pilam commovere, et suppositis virgis alligare, atque plantam transferre. B.*

si tragga su, ve l'ho fitto sotto, e subito legatolo sopra e poi cavatala fuora, e così sicuramente portatala, dov'io ho voluto; e posta che ella è nel luogo suo nella fossa o nella formella, alzatala un poco e sciolto quel panno, cavatolo leggiermente di sotto alla pianta e lasciatala stare. Ammonisce qui Columella (1) alcune cose accomodate o necessarie più tosto al bene essere della pianta, le quali s'hanno ad osservare, e appartengono al luogo, dove ella si corica, cioè alla fossa o formella; ma perchè questi precetti sono assai ben triti, e osservansi da chi non è al tutto trascurato nel porre, non mi distenderò molto in essi: cioè, che le fosse o formelle si facciano molto prima, acciocchè la terra sia ricotta e dal Sole e

(1) Ecco alcune di quelle cose, che Colum. secondo il Vettori ammonisce, che si osservino: nel solito c. 9. del lib. 5. si legge: *Quae* (cioè quella piccola e tenera pianta, che dal semenzajo si deve trasporre nella nuova coltivazione) *ante quam deponatur, oportebit solum scrobis imum fodere bidentibus, deinde terram aratro subactam (si tamen pinguior erit summa humus) immittere, et ita hordei semina substernere, et si constet in scrobibus aqua, ea omnis haurienda est ante quam demittantur arbores. Deinde ingerendi minuti lapides, vel glarea mixta pingui solo, depositisque seminibus latera scrobis circuncidenda, et aliquid stercoris interponendum.* E nello stesso cap. *Atque ipsis scrobes quaternum pedum traeparantur anno ante, vel, si tempus non largitur, prius quam deponantur arbores, stramentis incendantur scrobes, ut eos ignis putres faciat, quos sol, et pruina facere debuerat.* Palladio l. 3. c. 18. insegna, tra l'altre cose da farsi, nel piantare gli Ulivi, che *hordei grana subteriacantur. B.*

da' ghiacci; il che quando non s'è preparato, stima esser bene arder dove s'ha a por la pianta, dello strame e delle frasche, acciocchè il fuoco faccia l'effetto che aveva a fare il Sole e la brinata, e renda quel terreno sano: dipoi coricatala quivi, si lievi colla zappa dalle latora della formella la terra, che medesimamente ha sentito i freddi e i caldi, e si tiri in sulle barbe, e così ancora si venga ad allargare lo spazio, dove la pianta ha a metter le barbe, e altri somiglianti precetti. Solo toccherò, che esso vuole che si getti in sulle barbe delle granella d'orzo, il che veggo usarsi oggi da pochi, credo, per fuggir quella spesa, o più presto per ignoranza: ma stimo bene, che egli sia di giovamento e d'ajuto, quando si pone verso la State, e che quel seme, preso l'umido e gonfiato, venga a mantener fresche le barbe della pianta tenera, e difenderla dal caldo smisurato della State. So bene che le donne nel porre i vivuoli non mancano di questa diligenza, e chiamano questo gittare loro alle barbe del grano (1) o dell'orzo; dar loro la dota: talchè non è dubbio che Columella in-

(1) Il Card. Francesco de' Nerli il Vecchio detto nell' Accademia della Crusca *il Dotato*, alzò per Impresa un vivuolo con del grano sulle barbe. *B.* Questi dopo aver tenuto il Vescovado di Pistoja diventò Arcivescovo di Firenze, indi nel 1669. venne creato Cardinale da Clemente IX. fino al 1670. in cui passò all' altra vita. *M.*

tese questo, se bene e' lo dice con gran brevità, quando egli soggiugne che vi si sparga sotto semi d'orzo, e lo ripete Palladio, cavato da lui, come esso fa quasi di tutti gli altri precetti. Questo adunque è il modo, col quale gli antichi, poichè si trovò la vera via d'aver presto il frutto di questa nobil pianta, costumavano di fare gli Uliveti: imperocchè oltre agli altri beni e comodi che sono in esso (i quali sono molti e molti, come s'è ragionato di sopra) non sono a chi se gli allieva quasi di spesa niuna: basta solo pensarvi a buon' ora, e andarsi ordinando prima, il che usa di fare in ogni cosa ogni persona che ha punto di prudenza; perchè in un picciol quadro e campicello se ne può ficcare di molte centinaja, e basta ne' due primi anni tenergli netti dall' erbe col sarchiarli spesso, e guardargli dal bestiame. Vera cosa è, che da prima quando essi nascono ed escono su della terra, per esser quelle messe picciole e tenere molto, è bene segnarle, acciocchè nell' entrare in questo chiuso elle non si calpestino: e Columella avvertisce (1)

(1) Columella lib. 5, cap. 9. *Binis indicibus ex utraque parte humantur* (cioè le talee ovvero gli uovoli). *Hi sunt de qualibet arbore brevi spatio juxta eas positi, et in summa parte inter se vinculo connexi, ne facile singuli dejiciantur. Hoc facere utile est propter fossorum ignorantiam, ut cum bidentibus, aut sarculis seminarium colere instituenis, depositae talae non laedantur. B.*

che si ficchi loro dallato in terra due come scudisci, i quali mostrino, dove elle sono; e perchè eglino stiano più fermi, nè caschino agevolmente pel vento, si leghino insieme da capo. Il terzo anno (1) (che ne' due primi non si toccano col ferro) di quelle più messe, e come talli che eglino hanno, se ne lascia due sole, e l'altre si svelgono o tagliano, per iscerre poi l'anno seguente la più bella e la più vegnente di esse, e similmente levar via l'altra; e si cominciano a lavorar col marretto un poco piu affondo. Ma perciocchè io ho detto, secondo la regola di Columella, che delle due messe d'in sul medesimo ceppo e' se ne tagli il quarto anno una, la più debole, non voglio mancare d'avvertire, che quando elle son venute ambedue belle e rigogliose, e sono in su l'uovolo tanto lontane l'una dall'altra che si possa segare in quel mezzo (il che si può agevolmente vedere con iscoprirle un poco, per essere quelle a sommo) ella si lasci stare, e poi quando elle s'hanno a porre, con una sega si spic-

(1) Columella lib. d. dice che fa di mestiere: *Quam frequentissime seminarium primo anno sarriri, postero, et sequentibus, cum jam radiculae seminum convaluerint, rastris excoli. Sed biennio a putatione abstineri, tertio anno singulis seminibus binos ramulos relinqui, et frequenter sarriri seminarium conveniet; quarto anno ex duobus ramis infirmior amputandus est, sic excultae quinquennio arbusculae habiles translationi sunt. B.*

chino l'una dall'altra; e così di queste tali si verrà a raddoppiare il numero: non si può già cavar questo comodo di quelle venute su in sulle talee, ma solo come ho detto, nelle nate in su gli uovoli. Deonsi ancora verso il Verno, e quando i freddi son grandi, per essere tenere e gentili, coprire con un poco di paglericcio e letame grosso, che le tenga calde, e così palarle con una canna o paletto sottile, per mantenerle diritte; perocchè stando piegate, metterebbono in sul gambo a traverso, e così quel rigoglio che aveva a salire e fare alzare la pianta, si perderebbe quivi. Ora, come vede ciascuno, tutte queste cose non sono di spesa gran fatto; solo ricercano un poco di cura e diligenza: nè si ha a tener perduto per questo molto terreno, perciocchè elle si pongono quivi spesse senza impedirsi l'una l'altra. Se ne può porre ancora, e in gran numero in un divelto d'una pancata o d'una vigna, quando ella si pone di nuovo, fra gli ordini delle viti, in quel medesimo tempo che si pongono i magliuoli; dove elle non ricercano briga o spesa alcuna, fuor di quella, che per l'ordinario si mette nel lavorare le viti, della quale non si può a patto alcuno mancare; pur che quivi si guardi che elle non siano pasciute: il che non interverrà mai, se non a uno molto trascurato contadino, perciocchè è dovere che se ne tenga lontano il

bestiame per conto delle viti stesse (1). Basta solo, che per un anno, quando elle sono ancora piccole, nel lavorar la vigna, s'abbia cura da chi la lavora, di non trar fuori colla vanga quegli uovoli, in su' quali elle sono nate e fondate; e così poi quando elle sono cresciute alquanto, che non si appicchino loro addosso i tralci delle viti (2), i quali le tirerebbono giù, e co' viticci che s'attorcono loro addosso, le verrebbono a ricidere; ma il riparare a questo è piccolissima fatica, ma non però da mancarne, e basta porvi un poco mente quando l'uomo si va a spasso per la vigna. Nè si faccia uno punto beffe di questo avvertimento; perciocchè io affermo, che chi l'userà e tratterà la cosa bene, senza danno alcuno delle viti, nel quinto anno che queste piante si cavano per trasporre, e alcuna volta prima, dove il terreno e il sito del cielo è loro propizio, ne trarrà quel tanto

---

(1) Di quanto nocumento sia il bestiame alle viti, ne parla Virgilio nel 2. della Georgica, ove dice: *Frigora nec tantum cana concreta pruina, Aut gravis incumbens scopulis arentibus aestas, Quantum illi nocuere greges, durique venenum Dentis, et admorso signata in stirpe cicatrix.* Dagli Ulivi salvatichi vuole Comata presso Teocrito Idill. 5. Traduz. d'Ant. Mar. Salvini, che stieno lungi le capre dicendo: *Via là dall' Oleastro, belatrici caprette, dilungatevi. B.*

(2) De Senect. parlando della vite: *Eadem, ut se erigat, claviculis suis, quasi manibus, quidquid est nacta, complectitur: quam serpentem multiplici lapsu, et erratico, ferro amputans coercet ars agricolarum. B.*

che egli arà speso nel fare il divelto della vigna, e forse più, o voglia egli vendere queste piante, o porle in sul suo; e gli resterà, quando ella comincia a fruttare, la vigna in dono: e sarà un poco questo maggior guadagno, che porre ne' divelti (come fanno scioccamente molti con gran danno delle viti) delle carote o de' cavoli; imperocchè ciascuno di questi ortaggi sfrutta molto la terra, e oltre a questo il cavolo (1) è per sua natura nimico della vite, talchè senza alcun profitto (per esser queste cose vili, e oltracciò far, che per corle si calpestano spesso i divelti) e' rovinano e spengono le viti: dove questo non nuoce loro, per non tirare a se troppo umore, e porta al padrone infinito guadagno. Costumavano ancora gli antichi di seminar qualche cosa ne' divelti nuovi, ma più presto de' nesti che delle viti, e in quegli che chiamavano pomarj, per non tener sì lungo tempo perduto quel terreno, avendovi massimamente fatto spesa e rendutolo atto a produrre ogni cosa; conciossiachè per qualche anno le piante postevi non nojano

(1) Che il cavolo sia nimico della vite lo conferma Plinio nel cap. 9. del lib. 20. dove discorrendo egli delle virtù e della natura del cavolo, e rapportando l' opinioni de' Greci, scrisse, che *Biles detrahere* (brassicam) *non percoctam putant, item alvum solvere, eamdemque bis coctam sistere; vino adversari, ut inimicam vitibus*. B.

nè colle barbe nè coll' ombra quel che vi si semina dentro. Non facevano già questo, poichè le piante erano cresciute e diventate gagliarde, e lo mostra M. Varrone ; ma si sarebbono ben guardati di porvi cose che impedissero il lor primo fine. Non ho già letto in Autore alcuno che vi ponessero di queste talee ; perocchè è cosa pensata e trovata da me (1), e m'è riuscita di grande utilità. Quando nelle vigne da prima si è ordinato questo come semenzajo, ed elle sono tanto cresciute, che comincerebbono forse a nojar le viti, e similmente riceverebbono da loro qualche danno, elle si cavano, e così la vigna viene a restare scarica e netta ; e di quelle l'uom si serve ad empiere la possessione di Ulivi con pochissima spesa, cioè con quella sola, la quale non si può a modo niuno fuggire (io intendo di far le fosse o le formelle) talchè si può porre col medesimo danajo assai più Ulivi, non avendo a comperare i piantoni,

---

(1) Il nostro Vettori fu veramente non meno risuscitatore di cose dismesse, che trovatore di cose nuove intorno alla coltivazione degli Ulivi ; e perciò Filippo Valori ne' Termini di mezzo rilievo, e d' intera dottrina tra gli archi di Casa Valori in Firenze, ragionando della Coltivazione di Bernardo Davanzati e di quella di Giovanvettorio Soderini intorno alle viti, soggiugne ancora del Vettori : *Come molto prima della Coltivazione particolare, e generale lode degli Ulivi si pubblicò Trattato volgare di Pier Vettori, dove quel grand' Uomo si reputa il primo a insegnare nuova maniera d' anticipare frutto di simil pianta. B.*

i quali da non molti anni in qua soho venuti in un pregio grandissimo, e che altrimenti andrebbe tuttavia crescendo, talchè non senza cagione molti si asterrebbono da porne, che non potrebbono reggere alla spesa; massimamente non andando anche tutti innanzi, ma perdendosene non pochi per varj accidenti, e riuscendone anco in quel numero qualch' uno de' salvatichi, i quali si comperano per buoni spesse volte, come s'è detto di sopra. Chi adunque ordinerà la cosa per uno di questi modi, sarà sicuro da questi mali, e con leggiere spesa fornirà i poderi di Ulivi e augumenterà molto le sue entrate. Quando si mettono sotterra le talee, si dee la parte di loro più grossa, e che va sotto (la quale è quella che s'ha ad appiccare alla terra, e dove hanno poi a generarsi le barbe) tuffare in uno intriso, e come pasta tenera, prima ordinata in qualche vaso a questo fine, la quale sia fatta di sterco d'asino o di pecora (1) e di bovina con terra cotta, e così sparso sopra questa materia quel tanto d'acqua che bisogna, e rimenatala con un legno, sia ridotta in questa forma. Questo mescuglio di cose che si pongono senza

(1) Catone disse: *Fimoque bubulo summam taleam oblinito*. E Columella nel cap. 9. del lib. 5. *Sed oportebit, talearum capita, et imas partes mixto fimo cum cinere oblinire, et ita totas eas immergeri. B.*

barbe, si uniscono meglio con la terra, perciocchè egli viene ad essere quasi una colla fra loro, e quella dura da per se, e arida; che altrimenti mal volentieri si congiugnerebbono insieme. Non debbo qui mancare di riprovare l'errore di coloro, i quali, non considerato questo modo bene, dicono, esso esser cosa lunga, e par loro più breve la via de' piantoni; i quali s'ingannano a maraviglia, essendo vero tutto l'opposito, come io mostrerò loro; cioè, che le talee vengono in assai minor tempo che si mette ad allevare un piantone al piè d'un Ulivo vecchio, il che essi non considerano; che innanzi che venga a una giusta grossezza, ha bisogno intorno a dieci anni, e poi trasposto e appiccato, prima che faccia dell'ulive, ricerca uno spazio di quattro o cinque anni; talchè aggiunti a' cinque anni or detti, i dieci di sopra racconti, egli se ne va per lo meno in quindici anni di tempo; dove, come s'è mostro, questi Ulivini si tramutano il quinto anno, e il seguente fanno dell'ulive, talchè basta loro i due terzi manco di tempo. Direbbono forse costoro (che sarebbe uno inganno simile a quel di sopra) che de' piantoni, senza aver durato fatica ad allevargli, e avuto ad aspettar quel tempo, se ne trova da comperare, subito che l'uomo si risolve a porre, e di questi no: e io (come è vero) risponderò, che di questi ancora si troverà chi n'alleverà per vendere, e ne farà arte, co-

me fanno infinite persone de' nesti, quando si troverà il comperatore che fia ogni volta che si vedrà per ogn' uno, quanto questo modo è utile: e a me n'è stati chiesti da più persone, che hanno veduto con gli occhi la bella pruova che fanno; ma io v'ho atteso solo per mio uso. Non fa ora di bisogno raccontare quanto i piantoni nuocono agli Ulivi vecchi, allevandogli loro a' piedi, e quanto in quel tempo egli scemino il frutto di quegli; e sopra tutto il danno che fanno loro, quando si spiccano da' padri, che ne portano seco quasi tutto quel che v'è di buono: ed è bene altra cosa far questo, e squarciare in sulle barbe un Ulivo, che levarne un po' di scheggia, come si fa nell' ordinare il semenzajo con gli uovoli. Non voglio già negare che gli antichi ancora non usassero qualche volta di porre de' piantoni; e questo secondo me nasceva, quando non erano provvisti di queste piante giovani, così come io stimo che alcuna volta nel porre una vigna eglino si servissero de' magliuoli, come facciamo oggi comunemente noi, se bene il lor vero e sicuro modo era colle barbatelle, che così chiamiamo noi quelle che essi dicevano viviradici (1): nelle provincie loro certamente, nelle quali e' facevano gran vignazzi, per non aver quivi la comodità

(1) Lat. *Vivi radix*. *M.*

delle allevate, essi ricorrevano a' magliuoli: il che tutto interviene, perchè gli uomini spesse volte non si preparano a quel che vogliono ivi a un pezzo fare, e vien lor voglia in un subito di fare una cosa; onde eglino sono forzati a trattarle con peggiore regola e più a caso. Mostra essere stati in que' tempi ancora i piantoni in qualche uso Columella (1), dove, insegnato che egli ha, come si allievino questi Ulivini colle talee o uovoli, esso dice che il tronco, atto a essere trasposto, dee essere almeno della grossezza d'un braccio umano (2), perchè quivi per tronco e' piglia il piantone. Palladio ancora (3) che fu nell' età molta più bassa, nella quale già, s'io non m'inganno, si cominciava a poco a poco a mancare di quella intera diligenza, parla di questo modo di porre gli uliveti co' piantoni; comecchè egli tocchi il modo delle talee, nel quale esso seguita, come confessa, in ogni

---

(1) Ecco le parole, colle quali Columella nel cap. 9. del lib. 5. mostra che i piantoni erano in uso ne' tempi suoi. *Truncus autem aptior translationi est, qui brachii crassitudinem habet. B.*

(2) Quanto a quel che il proverbio dice della grossezza degli Ulivi, egli è tale: *Chi vuole ingannare il suo vicino, Ponga l' Ulivo grosso e 'l fico piccolino.* Monosini lib. 8. *M.*

(3) Palladio parla del porre i piantoni nel cap. 18. del lib. 3. e Virgilio nel 2. lib. della Georg. lasciò scritte le parole portate dal nostro Autore; e l' intera sentenza del Poeta è questa: *Sed truncus Oleae melius, propagine vites Respondent. B.*

cosa Columella. Virgilio ancora; quando egli disse: *Sed truncis oleae melius* ..... intese questi piantoni; che non dubito, quanto al nome, che questo non fosse il suo senso. Mi maraviglio bene, che egli preponesse questa posta all'altra, e lo affermasse tanto gagliardamente senz'altro dire; che doveva pure renderne qualche ragione, come fa alcuna volta di qualche altra cosa che n'ha manco bisogno: ma credo che egli non l'avesse provata, e se n'andasse dietro al giudizio di qualche Scrittore, il quale avesse tenuta questa opinione. E chi sa se egli si può dir di lui quel che è affermato da più Scrittori Greci e Latini, che Nicandro Colofonio (1) scrisse leggiadramente delle cose rusticane, e pur fu uomo alienissimo dalla villa e da' lavori delle terre, perchè si valse in ciò della Poesia e facoltà che egli aveva di far versi, e non della coltivazione de' campi che egli non possedeva (2). Il medesimo ancora si

(1) Cicerone nel lib. 1. *De Oratore* dice appunto in latino ciò, che ha scritto in nostra lingua il Vettori. *Etenim si constat inter doctos, hominem ignarum Astrologiae, ornatissimis, atque optimis versibus Aratum de coelo, stellisque dixisse: si, de rebus rusticis hominem ab agro remotissimum, Nicandrum Colophonium, poetica, quadam facultate non rustica, scripsisse praeclare; quid est cur non Orator de rebus iis eloquentissime dicat, quas ad certam causam, tempusque cognovit? E.*

(2) All'incontro di Nicandro il nostro Vettori e delle cose rusticane, e della Poesia ancora ebbe gran possesso, come si vede trall'altre da quei versi di Francesco

crede per ognuno di Arato, il quale scrisse delle stelle e delle cose celesti in versi ornatissimi e ottimi, e non sapeva astrologia. È ben vero che nel libro intitolato *Degli Alberi*, il quale s'usa di stampare dietro a' libri di Columella (se bene alcuni non fuor di ragione stimano che non sia del medesimo Autore) dove egli ragiona degli uliveti si trovano scritte queste parole: *Melius autem truncis, quam plantis, Olivetum constituere*; che si vede che son quelle di Virgilio, e d'uno che seguita l'autorità sua. Ma lasciamo stare costoro nel loro errore, e andiancene dietro a quel che noi veggiamo per isperienza riuscir meglio, che non è cosa più malagevole che volere rimutar gli uomini d'una loro usanza (1), benchè cattiva: E io fui già ragguagliato da uno che udii, che passando due nostri cittadini accanto un campo, nel quale io aveva poste di queste piante con bell'ordine, e vedutele cresciute a maraviglia in breve tempo, i quali l'avevano prima vedute, per passar eglino di quivi spes-

---

Vinta a lui: *Colis salubrem, Dulcis, quem fovet aura, Cassianum, Dum Musas peramas lubens, et ipsam Artem, tum Poesim etc. M.*

(1) L'usanza ha una gran forza; e il Petrarca, che ciò ben conobbe, la fa assai più poderosa dello stesso piacere, che pure è sì gagliardo: egli disse nel Sonetto 177. *Piacer mi tira, usanza mi trasporta. B.* E nel Son. 220. *Quanto è il poter d'una perfetta usanza! M.*

so, andando alle loro possessioni, quando elle si posono, sottili, l'uno disse all' altro: noi ci facevamo prima a torto beffe di Piero a por quelle bacchette, e ora egli meritamente si potrebbe ridere di noi e della nostra ignoranza. Il medesimo intervenne d'un altro lavoratore di terre, il quale abbattendosi a passare per una via allato al luogo dove io poneva di queste piante, le quali poi hanno fatto molto bella pruova, disse a un altro che era seco (secondo che mi fu poi detto) Che vuol far costui di quelle roste (1)? chiamandole così, per porsi queste piante colle lor frondi e co' lor ramucelli, talchè elle vengono ad avere un poco di somiglianza colle roste, colle quali i contadini usano di cacciar le mosche, le quali sono di frondi. Ma perchè io mi sono proposto, non tanto di lodare questo modo di porre, degno certamente di somma lode, il quale è stato molti secoli sepolto; ma di celebrare la pianta in se, e mostrare la

(1) Egid. Menag. nell' Orig. della Ling. Ital. fa la derivazione della voce *Rosta* così: *Ramo*, *Ramusta*, *Rosta*. Ottav. Ferrari la fa derivare da *Ruscum* o *Rustum*, che significa una certa pianta salvatica e spinosa. Mi piace più la derivazione del Menagio. Il Davanz. nella Coltivaz. Tosc. chiamò anch' egli *Roste* i piccoli rami dell' Ulivo: *Il piantone alto, in quattro anni ha rifatte colle sue messe la rosta, ed è Ulivo fatto*. E Dante usò questa parola in significato di ramucello di qualsivoglia pianta. Inf. 13. *Ed ecco due dalla sinistra costa Nudi e graffiati, fuggendo sì forte, Che della selva rompieno ogni rosta*. *B.*

gentilezza e leggiadria dell' Ulivo, e come e' si debbano governare; seguiterò più oltre a parlar di loro: e prima avvertirò circa 'l luogo, dove eglino s'hanno a trasporre, d'un precetto degli antichi, i quali tutti unitamente affermano, che l'uomo si guardi di piantargli, non solamente vicini alle querce (1) o a' cerri, perchè l'uggia di questi alberi salvatichi nuoce loro infinitamente, e si vede che i grandi che vi sono sotto, le fuggono, e se ne discostano co' rami quanto possono; ma ancora dal terreno, donde elle siano state cavate; perciocchè le querce, ancora tagliate, lasciano certe barboline nocive agli uliveti, perocchè il loro umore, che a essi è nimico, come veleno, attristisce l'Ulivo, e non lo lascia venir su fresco e rigoglioso. Vorrebbono adunque si piantassero, ponendole in luoghi prima salvatichi (2), e disfatti a questa fine, dove fossero stati lecci o corbezzoli, cioè alberi, che i Latini chiamavano *Arbuti*, e oggi ancora in più luoghi vicini di qua, mantenuto quasi il nome antico, si dicono arbu-

---

(1) Columella lib. 5. cap. 8. *Quercus etiam excisa radices noxias Oliveto relinquit, quarum virus enecat Oleam.* Palladio lib. 3. cap. 18. *Cerrus, et esculus excisa radices noxias relinquit, quarum virus Oleam necat.* Plinio lib. 17. cap. 18. *Olea, ubi quercus effossa sit, male ponitur; quoniam vermes, qui erucae vocantur, in radice quercus nascuntur et transeunt. B.*

(2) Palladio parlando degli Ulivi, disse lib. 3. cap. 18. *Potest seri et ubi arbutus, aut ilex steterat. B.*

tegli. È da considerare qui, che il luogo, dove fanno bene le querce, per altro sarebbe molto a proposito, perocchè elle non crescono, se non in grassa e buona terra; e forse col lavorare affondo e rivoltare bene il terreno, il che si fa nel diverre, si rimedia qualche poco a questo male. Ho voluto aggiugner questo, per non ispaventar tanto, da porre ancora donde quelle si partono; pure io non poteva mancare di non avvertire della diligenza loro. Circa il luogo pure, ma sotto altra considerazione, dove s'abbia ad ordinare un uliveto (1), mostrano che questo albero ama la mediocrità, e che non fa bene nelle cime de' monti, nè ne' piani e luoghi bassi, ma ne' poggetti, come si vede essere nella Val

(1) Intorno al luogo o sia terreno dove deesi piantare l'Ulivo, così lasciò scritto il suo parere Columella lib. 5. cap. 8. *Sed neque depressa loca, neque ardua, magisque modicos clivos amat, quales in Italia Sabinorum, vel tota Provincia Baetica videmus.* E Palladio che preso avea molto da Columella, dice nel lib. 3. cap. 18. che l'Ulivo *mediis clivis delectatur; neque imum locum, neque arduum patitur, magis modicos clivos diligit, sicut est regio Sabina, vel Baetica.* Il sentimento di Virgilio intorno a questa materia si legge nel lib. 2. della Georg. dove egli scrisse. *Difficiles primum terrae, collesque maligni, Tenuis ubi argilla, et dumosis calculus arvis, Palladia gaudent sylva vivacis Olivae. Indicio est tractu surgens Oleaster eodem Plurimus, et strati baccis sylvestribus agri.* E Luigi Alam. nel lib. 1. della sua Coltivazione disse: *La pampinosa vite e l'alma Uliva, Il mandorlo gentil, la piaggia e'l colle Aman più d'altro, e dove sia la terra Asciutta e trita. B.*

di Pesa (1) e nelle colline di Pisa (2). Essi per esempio ponevano il paese de' Sabini, e in Ispagna la Betica, oggi detta Granata: e medesimamente brama luoghi temperati, e non troppo freddi, nè troppo caldi; onde nel Mugello (3) e sotto l'Appennino non viene innanzi questo frutto per la freddura grande. Non debbo di più mancare, volendo esporre fedelmente le doti di questa pianta, di non dire, che ella nasce e si genera, da uno infuori, in tutti i modi, ne' quali si crea qualsivoglia altro albero o erba; perocchè questo mostra facilità d'averla, e può esser cagione che ella si vada maggiormente ampliando. Lasciando ora stare gli altri più piani e ordinarj; ponendo nel terreno divelto un pedale di Ulivo senza barba alcuna o rami, egli s'appicca e mette; benchè i rami, lasciandovegli, sarebbono più

---

(1) La Val di Pesa è una fertile Valle delle Campagne Fiorentine, già una delle molte Signorie de' Buondelmonti; ed è così detta per lo fiumicello *Pesa* che va a sboccare in Arno presso la Regia Villa dell' Imbrogiana. Francesco Redi di questo fiume disse in un suo Sonetto: *Qui, dove orgogliosetta a metter foce, Giugne la Pesa entro al bel letto d'Arno. B.*

(2) Le Colline di Pisa sono di ottimo olio fertilissime, e tra esse spezialmente la Valle di Calci, la quale, oltre ad essere di molte delizie e amenità ripiena, produce ancora un olio di squisitezza maravigliosa. *B.*

(3) Il Mugello è una piccola Provincia dello Stato Fiorentino, posta sotto, e di qua dall' Appennino, già Signoria degli Ubaldini. *B.* Una descrizione di tal Provincia colla carta della medesima l' ha posta in luce il Dott. Giuseppe Maria Brocchi l'anno 1748. *M.*

presto atti ad impedire la generazione, che ad ajutarla: pure egli pare che tagliato sopra e sotto, e' si renda in un certo modo più privo del verde; e questo forse fece, che Teofrasto, parlando di questa tale generazione, lo chiamò legno: e di più il medesimo pedale o legno sfesso in più parti ancora s' appicca, e se ne vede ogni giorno isperienza; il che non avverrebbe del fico. In su questo ragionamento mi pare da considerare un poco, per esser quel luogo molto oscuro, quel che volle dir Virgilio, quando anch' esso, parlando della generazione delle piante (il qual luogo egli prese tutto da Teofrasto sommo Filosofo, e che trattò questa parte della natura eccellentemente) egli scrisse (che bisogna qui porre le parole sue proprie)

Quin et caudicibus sectis (mirabile dictu)
Truditur e sicco radix oleagina ligno.

Io per me credo, che egli intendesse quel che ho detto io di sopra, che tagliati i pedali degli Ulivi in più parti, essi mettono e mandano fuora le barbe; ma mi dà noja quella voce *sicco* aggiunta a quella *ligno*: non penso già che qui *sicco* sighifichi quel che fa nella nostra lingua, cioè veramente secco; se bene i grammatici lo dichiarano così; ma asciutto e quasi privo d'ogni umore, e che gli è restata poca vita addosso; il che mostra ancora il chiamarlo egli le-

gno, e questo oltre al vero significato della voce: perchè sarebbe una sciocchezza a credere che un legno interamente secco potesse mettere, ancorchè pare che Virgilio l'accenni, affermando che questa generazione è di gran maraviglia; il che non pone Teofrasto, nè mostra in parte alcuna che ella sia cosa sì nuova e sì inaudita. E certamente, se bene e' non interverrebbe il medesimo in molte piante, nell'Ulivo questo non è strano: perciocchè non si potrebbe agevolmente dire, quanto per natura egli sia disposto e apparecchiato a nascere. Narra ben Teofrasto, che ha sentito dire che un palo d'Ulivo fitto per sostenere un' ellera, visse insieme con essa, e finalmente divenne pianta: Ma egli afferma, questo intervenire di rado, dove gli altri modi sono più naturali. Aggiugnerò qui io, che quel che ei dice aver udito, e se ne rimette alla fede altrui, non è sì raro e sì strano, quanto esso lo fa: perciocchè io l'ho veduto addivenir più volte, e non solo ne' pali lunghi, ma in una caviglia fitta in terra per forza, nel terren sodo ancora, per reggere una rete: e usandosi, quando si potano gli Ulivi, di que' rami più lunghi e diritti di far pali per viti, se ne vede alcuna volta appiccare, se bene eglino sono stati tagliati settimane prima, e lasciati al sereno; e certi Ulivi, i quali si veggono nati nel mezzo delle vigne, sono venuti su da questo principio. Il luogo di Virgilio,

posto da me di sopra, essere oscuro e detto stranamente, lo dichiara che egli ha affaticato di molti a cavarne senso, e forse fatti avvolgere; e io dubito che il nostro M. Luigi Alamanni (1), una delle glorie della nostra lingua, e non già la minore, nel primo della sua coltivazione non vi si sia anch' esso ingannato: perocchè io tengo per fermo, che dove egli soavemente cantò:

» *Ma quel ch' è più che dalla morta uliva*
» *Il già secco pedal segando in basso,*
» *Si vedran germinar le barbe ancora;*

e' volesse toccare questo modo di Virgilio: e me lo fa credere il vedere, come egli entrò a esporre questo precetto, che senza dubbio quel dire: *Ma quel ch' è più*, arguisce cosa che abbia in se un poco di ma-

---

(1) Con somma giustizia il nostro Autore chiama Luigi Alamanni una delle glorie della nostra lingua, e non già la minore; poichè egli adoperando il Toscano linguaggio, compose poeticamente in qualsivoglia spezie di poesia, e in ciascuna di esse si portò con eccellenza. La sua Coltivazione, che è una delle più belle e compite cose che egli abbia fatto, per lo giudizio e per l' ingegno che tanto vi risplende, è stata in quest' anno 1718. ristampata in Padova per Giuseppe Comino in quarto grande, coll' aggiunta del tersissimo Poemetto dell' Api di Giovanni Rucellai, e le note al medesimo di Ruberto Titi: il tutto nobilmente illustrato ed arricchito con erudite notizie da' due degnissimi fratelli Gio. Antonio e Gaetano Volpi. *B.*

raviglia. Di più quel *secco pedale* mi par che risponda interamente a quel di Virgilio *sicco ligno*. Non credo già che il Poeta latino volesse dire il medesimo: e se egli intende, come io mi stimo, che uno Ulivo secco sopra la terra, segandolo giù basso vicino alle barbe, rimette, non mi par cosa punto nuova; ma che avverrà sempre, purchè le barbe ancora non siano secche. Non so già come una pianta si possa chiamar morta, e il pedal suo secco, se le restano ancora le barbe vive, nelle quali è tutta la virtù. Se questo può intervenire è sicuramente vero il suo avvertimento: ma non risponde già a quel di Virgilio, che vuole che il gambo dell' Ulivo si sfenda in più parti, e che quelle parti si pongano altrove, e afferma che elle s' appiccheranno. Ma non stiamo più a disputare con Poeti (1), a' quali hanno a esser lecite molte cose che non si concederebbono agevolmente ad altri Scrittori. Narrerò ancor brevemente, come nel porli e' si deono collocare nella fossa con bell' ordine (2), e che

---

(1) Noto è quel detto d' Orazio nell' Arte Poetica: *Pictoribus, atque Poetis Quidlibet audendi semper fuit aequa potestas. B.*

(2) Virgilio nel lib. 2. della Georg. diede questo insegnamento con una illustre similitudine. *Ut saepe ingenti bello cum longa cohortes Explicuit legio, et campo stetit agmen aperto; Directaeque acies, ac late fluctuat omnis Aere renidenti tellus, nec dum horrida miscent Proelia, sed dubius mediis Mars errat in armis: Omnia sint paribus nu-*

si rispondano l'un l'altro per tutti i versi; che è quel modo tanto commendato dagli antichi, che hanno insegnato con le loro scritture, come s'abbiano a coltivare i campi; e questo non solo per lo diletto che se ne cava con gli occhi (il quale io non chiamerei mai vano, e da potersi agevolmente disprezzare, per non essere cosa alcuna fra le umane di più giovamento e leggiadria, che l'ordine;) ma di più, perciocchè osservatolo, il che si può fare senza fatica o spesa alcuna, la terra bene divisata può loro ugualmente porgere e somministrare l'umore, di che eglino si nutriscono (1), e

---

meris dimensa viarum: *Non animum modo uti pascat prospectus inanem*; *Sed quia non aliter vires dabit omnibus aequas Terra, neque in vacuum poterunt se extendere rami.* Luigi Alamanni nel lib. 1. della sua Coltivazione, seguitando le vestigia di Virgilio, colla medesima similitudine di lui diede lo stesso insegnamento. *Tenga gli ordini eguai, che non pur danno Agli occhi de' miglior' leggiadro aspetto, Ma ben divise in se, con più ragione Le amministra il terren l'umore e l'esca; Nè premendo fra lor si fanno oltraggio. Mostrin l'istessa forma, che si vede In guerra spesso, ove l'orribil tromba Risveglia all' arme, e che la folta schiera Si spiega in quadro, e 'n minacciosa tempra Volge al nemico il volto, e 'ntenta aspetta, Per già muover la man, del Duce il segno, Ch' ha di numero par la fronte e i fianchi.* E Cicerone nel Libro De Senectute aveva detto: *Quid de pratorum viriditate, aut arborum ordinibus, aut vinearum, olivetorumve specie dicam? Brevi praecidam: Agro bene culto, nihil potest esse nec usu uberius, nec specie ornatius. B.*

(1) Su questo proposito non disdice il notare ciò che Giuseppe Nenci Senese in certi suoi Reflessi sopra la Coltivazione andò motivando, vale a dire, che l'Ulivo

di più esse piante non nuocono l'una all'altra coll'uggia e colle barbe, per esser queste troppo presso, e l'altre troppo discosto, che di quella tanta lontananza non cavano già elleno benefizio alcuno. Osservasi questo nelle muraglie ed edifizj grandi, e darlo per precetto gli Architettori è noto a ciascuno; nè è niuno oggi sì goffo maestro, che non faccia che le parti loro si rispondano, e l'una colonna e pilastro sia a corda di rincontro all'altra; se bene (1) nelle Chiese antiche, e ne' Templi ancora ampj e sontuosi, per essere state, in quei tempi che furono fatti, smarrite tutte le buone arti, si trova di grandi errori. Il medesimo interveniva allora nel porre gli alberi fruttiferi, e nel coltivare le terre; che gli ponevano comunemente a caso e senza regola alcuna buona, come noi veggiamo apertamente per gli Ulivi di que' tempi, che sono bastati, e veggonsi ancora posti senza ordine niuno: e sopra tutto peccavano i nostri passati nel porgli troppo vicini l'uno

---

si può piantare vicino alle viti, e sì alle semente senza nocumento ricevere, perchè colle radici poca sostanza sugge dalla terra, contentandosi della frescura ed umidità, per esser di buona sussistenza da per sè, nè colle sue foglie piccole e convesse non fa ombra nocevole. *M.*

(1) Di simili o errori o disuguaglianze che si debban chiamare, se ne osserva tra noi nella nostra Chiesa di S. Mar. Novella, e in più altre. *M.*

l'altro, che è il maggior errore che si possa commettere in questo caso, e dal quale oggi ancora molti non si sanno a bastanza guardare: e questo nasce perchè veggono la spesa che essi hanno fatta in fare una fossa, e costando tanto, par loro fatica a porvi sì poche piante; e non s'accorgono i poco avveduti che e' moltiplicano in ispesa senza pro alcuno, anzi con danno, comperando que' più piantoni che non bisognava, o se eglino gli hanno in sul loro, gittandogli via: perciocchè posti sì fitti, e' non fanno ulive, o poche, ed impediscono l'altro frutto della terra, cioè il frumento e le biade che vi si seminano sotto. E se egli si considera bene, questa è la cagione, che fa che gli Scrittori d'Agricoltura concedono che per un verso le piante si pongano più presso, che per l'altro; cioè, che le fosse siano più lontane l'una dall' altra, che non è lo spazio fra l'una pianta e l'altra in quelle tali fosse: perocchè l'intervallo fra l'uno ordine d'Ulivi e l'altro, lasciato alquanto maggiore, non costava lor nulla, perchè non si diveglie; e le fosse a farle costano assai: onde e' s'ingegnavano di porvene alquanti più, purchè e' non fossero tanto accosto l'uno all' altro, che e' si nojassero. E Columella giudica (1) che lo spazio fra gli

(1) Nel cap. 9. del lib. 5. dell' ediz. de' Giunti in Fir. l'anno 1521. il precetto di Columella si legge ap-

ordini nel terren grasso, e dove si semini lor sotto frumento o biade, debba essere almanco sessanta piedi, e nella medesima dirittura fra l'una pianta e l'altra, solo trentacinque: nel magro poi e non atto ai semi, si contenta di venticinque, mi stimo io di lunghezza. E perchè egli s'è sempre disputato della stagione (1), nella quale si dee porre ogni sorte di alberi, conciossiachè alcuni lodano la Primavera, ed altri usano più tosto di porre l'Autunno, bisogna principalmente, a voler bene determinare questo, considerare il paese se è freddo o caldo, e dipoi il terreno se egli è umido o asciutto: e similmente quel campo proprio, dove s'ha a porre, com' egli è volto; cioè se guarda a mezzogiorno o a

---

punto così: *Spatium inter ordines minimum esse debet, pingui et frumentario solo, sexagenum pedum in alteram partem, atque in alteram quadragenum; macro, nec idoneo segetibus quidem, et vicenum pedum.* E Pallad. lib. 3. cap. 18. scrisse, che gli Ulivi, *Si frumentarius ager est, quem conserimus Oliveto, quadragenis inter se pedibus distent, si macer vicenisquinis.* L'Autore del Lib. De Arborib. cap. 17. *Oleam decet inter sexagenos pedes disponi, ut spatium in latitudinem crescendi habeat; nam quae in proceritatem extenduntur, evanidae fiunt, parumque fructus ferunt. B.*

(1) Bernardo Davanzati, parlando dell' Ulivo nella sua Coltivazione Toscana, disse assolutamente: *L'Ulivo vuol esser piantato di Marzo o d'Aprile, poichè messo ha.* Ma discorrendo egli del porre i piantoni solamente, ben si accorda col sentimento del Vettori, che più a basso disse, che i piantoni nel nostro paese non si possono porre, se non verso la Primavera. *B.*

tramontana: e medesimamente che sorte di frutti vi s'ha a porre: e di più colle lor barbe, cioè nesti, o senza, cioè rami o piantoni; perciocchè tutte queste cose variano molto, e richieggono diversa stagione, come apparisce, senza affaticarsi in mostrarlo. E fra l'altre doti che hanno in loro le piante giovani d'Ulivo, di che s'è ragionato, una è questa, che elle si possono porre sicuramente in ogni stagione; e non solo s'appiccano bene alla terra e d'Ottobre e di Marzo, ma hanno ancora più larghi tempi in ciascuna di queste due stagioni; perocchè se non viene loro addosso subito un freddo eccessivo o un caldo fuor di misura, male possono patire, usata la diligenza predetta di cavarle colla lor terra; là dove i piantoni non si possono porre in questo nostro paese, che ben vada, se non verso la Primavera; imperocchè non portando seco terra, e trovandosi senza barbe, e di più scapezzati e ricevute piaghe sì grandi, non si possono difendere da' freddi e da' ghiacci del Verno. Non dico già, che ancora in queste molto tenere piante non si convenga avere un poco di considerazione alle cose dette di sopra, per trattarle bene da ogni parte, e accarezzarle quanto l'uom può, come elle meritano. Ma facciamo conto oramai, come in vero noi possiam fare, che elle siano appiccate, e di vederle nel campo tutte vaghe e gentili colle lor frondi e co' lor

rami che guatino l'una l'altra (1), e quasi godano della loro così bella vista e dolce compagnia, se bene elle si son alquanto discostate l'una dall'altra, nè sono sì propinque, come ell' erano nel semenzajo; e vegnamo un poco a vedere, come noi l'abbiamo a conservare e ajutarle crescere ed ingrossare, perciocchè elle si pongono sottili e di grossezza poco più d'una bacchetta, ma ben più lunghe. Elle non ricercano altro, e basta loro, se non si semina il campo, dove elle son poste, vangarle l'Autunno un poco intorno, e dar loro del polveraccio, e seguitar di far questo, mentre che elle son giovani; come ancora bisogna fare a' piantoni, a volergli trattar bene: e così, essendo in buon terreno, e che l'ami, in tre o quattro anni diventa-

(1) Il verbo *guatare* con ottimo gusto è stato adoperato dal Vettori in questo luogo, poichè e' suole usarsi da' buoni Scrittori, quando si vuol far vedere due che si guardano e si vagheggiano, o pure uno che guarda e vagheggia per cosa maravigliosa, rispetto a bellezza o novità che ella abbia in se: e così, come se animati fossero gli Ulivi, il nostro Autore gli dipinge in maniera, che guatandosi, e' sembra che l'uno vagheggi la bellezza dell'altro. Il Boccaccio nella Novella di Guido Cavalcanti, volendo farci vedere la maraviglia che sorprese coloro, dalle mani de' quali Guido inaspettatamente sviluppatosi se n'andò, disse: *Costoro rimasero tutti guatando l'un l'altro*. E i Deputati sopra lo stesso Boccaccio scrissero, che questo modo di dire *ha una cotal forza, che appunto dipigne uno, che per maraviglia non parli, ma si resti, come chi ode cosa molto nuova, o ne vede una molto strana, stupefatto*. B.

no grosse come un manico di vanga, e in breve tempo poi pajono Ulivi forniti e interi; i quali Ulivi alcuni antichi (1) dicevano, non dimandare ajuto alcuno da chi gli aveva nel suo: altri (come in vero è) affermavano, che fra tutte le piante (2) questa richiede minore spesa che alcuna altra: e noi veggiamo che vicino al mare, dove Zefiro arriva fresco e soave, e le conforta tutte e ricrea, e' non usano di governare gli Ulivi; come interviene intorno a Pietra Santa (3) e in Val di Calci, paese molto ameno e benigno; e non solo non governan quivi gli Ulivi, ma gli offendono e mazzicano, quando essi voglion corre l'Ulive; che gli battono con pertiche senza discrezione alcuna: il che se si usasse in questo nostro paese, che non abbiamo il benefizio dell' aria, e manchiamo di quella tanta dolcezza del vento marino, di rado vedremmo il frutto dell' Ulivo. E di qui

---

(1) Virgilio Georg. lib. 1. *Contra non ulla est Oleis cultura, neque illa Procurvam expectant falcem, rastrosque tenaces, Cum semel haeserunt arvis, aurasque tuleruut. Ipsa satis tellus, cum dente recluditur unco, Sufficit humorem, et gravidas cum vomere fruges. B.*

(2) Columella lib. 5. cap. 8. *Ex omnibus stirpibus minorem impensam desiderat Olea. B.*

(3) Pietra Santa è una Terra della Toscana vicino al mare, le campagne della quale producono grandissima quantità d'olio, per la moltitudine e grandezza degli Ulivi che vi sogliono germogliare. Ben è vero che ella è posta in cattivissima aria per la salute de' corpi umani. *B.*

nacque, che Teofrasto disse, che l'Ulivo (1) non faceva lontano dal mare quaranta miglia, il quale egli stimò essere il termine, dove arriva fresco e atto a impregnar le piante (per usar la voce, translata prima dal nostro gran Poeta) questo vento. E senza fallo nell' Ulivo importa più che nulla il terreno a lui accomodato, ed il cielo: onde noi che manchiamo dell' un de' due, nè abbiamo oltr' a questo in molti luoghi quel terreno che essi amerebbono, gentile e come tufo, qual è a Palaja (2) e in Val di Calci; dobbiamo mettere tanto più studio in custodirlo. Non dico già, che per tutto indifferentemente vicino al mare gli Ulivi facciano bene, nè questo a patto alcuno intese Teofrasto; perocchè sono anche quivi de' luoghi, dove essi non pruovano, perciocchè il terreno v' è lor contrario, o la positura è tale, e il luogo è volto in modo che egli vi sentono qualche nocumento: e si vede manifesto, trovarsi alcuni poggetti

(1) Columella non rigetta una somigliante opinione nel cap. 8. del lib. 5. ma dice bene, che l'Ulivo in alcuni luoghi, benchè lontani dal mare, nondimeno fa prova: ecco le sue parole: *Hanc arborem plerique existimant ultra milliarium sexagesimum a mari, aut non vivere, aut non esse feracem. Sed in quibusdam locis recte valet. B.*

(2) Palaja è un luogo vicino al Pontadera, e lontano da Pisa, per la parte di Firenze, dieci miglia in circa. Della Valle di Calci, luogo amenissimo e deliziosissimo del Contado di Pisa, già abbiamo parlato in altra annotazione. *B.*

propinqui al mare, ne quali le piante vengono su rigogliose, e mignolano ancora bene, ma non v'allegano, come mostra Teofrasto medesimo intervenire intorno a Tarento, che gli Ulivi sempre quivi danno segno di copiosa ricolta, ma poi in sul fiorire la maggior parte del frutto si perde: e sopra tutto interviene questo per tutto in quegli, i quali son posti ne' bassi, e dove non possono i venti che gli rinfreschino; perocchè quivi le vampe del Sole abbruciano i loro fiori. Affermava il medesimo Autore, che come l'Ulivo non faceva bene lontano dal mare quello spazio che s'è detto, così ancora avveniva del timo, gentile erba e grata alle pecchie (1), e che produce nobilissimo mele. E senza fallo alcuno certe piante sono, che godono dell'aspetto del mare, o almeno d'essere volte, se ben lontane, verso quello; come interviene dell'erba (2), chiamata per voce Greca *Stechade*, e denominata dall'Isole dirincontro a Marsilia verso Levante, chiamate oggi di Jeris, le quali anticamente dai Massiliensi, per essere state per ordine dalla

(1) Plinio della diligenza, che si deve usare intorno alle pecchie parlando, lib. 21. cap. 12. scrisse, che *Harum* (cioè le pecchie) *ergo causa oportet serere thymum*. *B.*

(2) Di quest' erba e delle molte sue virtù parlano diffusamente tutti i Botanici; e perciò il Lettore potrà presso di essi soddisfarsi. *B.*

natura poste, furono dette Stecadi, dove ella nasce in gran copia; la quale ancora è molto bella nel Monte a San Giuliano (1) fra Pisa e Lucca. Di questa adunque tale erba, che è giovevole in più modi a' corpi umani, e s'usa molto ne' bagnuoli e docce artificiose de' Medici, se ne trova gran quantità in un monte vicino a Carmignano, il quale si chiama Monte Albano (2); non già per tutto, ma solo in quella parte che risguarda il mare, se bene egli v'è lontano trenta miglia, che dall' altra banda non se ne vede solo un filo. Questo ho voluto dire, per mostrare quanta forza hanno i venti che vengono di certi luoghi, che portano seco molto della natura di que' paesi donde e' si partono, e di quegli di più dove essi passano; acciocchè non ci paja maraviglioso e strano quel che dice Teofrasto degli Ulivi. Posti che eglino sono, e cre-

(1) Questo è quel monte, di cui Dante disse Inf. Cant. 33. *Cacciando il lupo e i lupicini al monte, Perchè i Pisan' veder Lucca non ponno. B.*

(2) Carmignano è un Castello situato in una collina che resta sopra il Poggio a Cajano celebre Villa della Real Casa di Toscana. La collina dove è Carmignano, produce un vino preziosissimo, che prende il nome dal medesimo Castello. Il Redi nel Ditirambo cantò di questo vino: *Ma se giara io prendo in mano Di brillante Càrmignano, Così grato in sen mi piove, Che ambrosia e nettar non invidio a Giove. B.* Un altro Mont' Albano è fuori della Porta alla Croce di Firenze nel popolo di S. Andrea a Rovezzano, stato talora confuso con questo. *M.*

sciuti oramai in modo che fanno gran frutto, se bene egli sopportano, come n'è detto, per lungo tempo ogni trascurataggine e mal trattamento, non è per questo, che custoditi bene e vezzeggiati essi non rendano merito delle fatiche prese loro intorno; le quali però sono leggieri: e prima si richiede lavorargli, e così dar loro qualche cosa a' piedi che gli riscaldi e rinvigorisca, e questo bisogna fare verso il Verno, quando s'appressano i freddi grandi ed i ghiacci. È giudicato a proposito molto per questo il letame di pecore o di castroni, che si chiama comunemente polveraccio: ma derivando quel nome da letizia (1), mostrando che fa liete e fresche le biade e le piante, non so perchè egli s'abbia a fuggire, e avere a schifo cotanto. In molti luoghi qui all' intorno questo grassume per più pulitezza si chiama sugo. Alcuni lodano molto i ritagli de' cuoi nuovi (2), e quello ancor più che si spicca da dosso alle pelli quando elle si conciano, i quali ritagli, chiamati limbellucci, giovano loro certamente molto, e durano per ispazio di tre

(1) *Quid faciat laetas segetes*: principio del 5. lib. della Georg. *B.*

(2) Bernardo Davanzati nella sua Coltivazione Toscana, trattando dell' Ulivo, disse: *Il quarto anno mettigli al piede un corbello di cojacci mescolati con pecorino, in una buca fatta di sopra, acciocchè lavorando, la vanga non gli trovi, e la golpe la vernata non gli cavi e manucki. B.*

anni almeno, seguitando sempre di rinvigorirgli, e ancora non sono di molta spesa: ma bisogna coprirgli bene e porgli loro in sulle barbe più gagliarde un poco affondo, perocchè il Verno le golpi, quando elle non trovano altro da vivere, e così i cani mal cibati da' contadini, sentendo l'odore gli cavano e spargono per terra (1). Queste due cose adunque giovano molto agli Ulivi: ma più che altro il potargli, come è comune opinione d'ognuno, e si vede riuscire per isperienza: cosa che oggi i contadini, i quali lavorano i poderi altrui, parte per ignoranza, parte per malizia fanno mal volentieri, nè vi si possono agevolmente indurre: per grossezza dico, e poco conoscimento; perocchè credono perdere il frutto di que' rami che tagliano, e lo dicono chiaramente, che que' rami che lievano dall'Ulivo non faranno loro quell'anno dell'ulive: e non veggono gli stolti che lo scemar loro i rami è cagione, che quei che vi rimangono ne fanno eglino; dove lasciati star quivi, non ne arebbono fatti nè quegli nè questi: senza che potati gli Ulivi,

(1) Catone nel cap. 44. intorno al potare gli Ulivi, diede queste regole. *Olivetum diebus quindecim ante equinoctium vernum incipito putare. Ex eo die dies quadraginta quinque recte ferax erit, quae arida erunt, et si quid ventus interfregerit, ea omnia eximito; qui locus ferax non erit, eo plus concidito, aratroque bene enodato, stirpesque leves facito.* B.

mandano fuora vermene, le quali in breve tempo si caricano d'Ulive; e così gli Ulivi vengono a ringiovenire e levarsi da dosso il vecchiume, il quale non poteva produrre frutto, per essere stracco e mezzo secco. Nè ci ha a muovere e ritener da far questo il sapere che l'Ulivo non fa 'l frutto in sul nuovo, come fanno alcune altre piante, cioè in sulle messe di quell' anno; conciossiacosachè que' talli e vermene nuove mignoleranno il secondo anno, e così si prepara l'Ulivo al frutto gagliardo per lungo tempo. Per malizia poi intendo, quando eglino sanno molto bene quanto questo sia utile, ma si astengono dal farlo, perciocchè non hanno pensiero (1) di stare in su quel podere, ovvero temono di non n'esser cacciati: imperocchè allora, quando essi non l'hanno a godere, non vogliono con lor noja, preparare l'uliveto per l'avvenire a render gran frutto; e si contentano di quel poco che senza fatica ne posson cavare. Ma perch' io ho tocco qui sopra brevemente del generare l'albero in sul nuovo o in sul vecchio, e non esser questa cosa ben

(1) Quando un contadino è licenziato dal Padrone, e non lavora come egli deve il podere, anzi piuttosto lo tratta male, riguardo all' essere stato mandato via; e' si suol dire in nostra lingua, *e' fa a lascia podere:* il qual modo di dire traslativamente si adopera ancora, quando qualsivoglia altra persona danneggia, e tratta male altri affari e altre materie. *B.*

nota a' contadini; m' allargherò un poco in parlare di questa diversità nelle piante; delle quali alcune producono il frutto in sulle messe nuove, cioè di quello stesso anno, ed alcune in sulle vecchie, ed alcune altre in su tutte due. In sulle nuove il fico e la vite; in sulle vecchie l'Ulivo, il melo, il pero, il mandorlo, il melagrano, e quasi tutte queste simili; in su tutte due poi, cioè in sulle giovani e in sulle vecchie, i meli, i quali conducono il frutto per un loro ordinario due volte l'anno, io intendo la Primavera e l'Autunno, e l'altre piante simili; che que' frutti, i quali si maturano prima, sono in sul vecchio, ed i serotini in sul nuovo. Ma torniamo a' nostri Ulivi. Avevano intorno alla cultura di questa pianta gli antichi contadini un loro proverbio (1), che diceva, che » colui che lavorava l'uli- » veto, gli domandava il frutto; e quel che » lo concimava, otteneva la domanda; quel » poi che lo potava, lo forzava: « tanta più fede avevano in quest' ultimo, che negli altri due primi; ed i nostri ancora hanno nelle due seconde regole un precetto simile, che dicono » Lieva da capo e pon da piè «. Perocchè egli si vede manifesto

(1) Columella riferisce questo proverbio lib. 5. c. 9. *Veteris proverbii meminisse convenit. Eum, qui aret olivetum, rogare fructum; qui stercoret, exorare; qui caedat, cogere. B.*

che l'Ulivo gode d'esser rinnovato, e per questo è necessario potarlo (1). Non intendo già che tutte le maniere degli Ulivi abbiano piacere ugualmente d'esser potati; perciocchè quegli che si chiamano razzi nel contado di Pisa, non si usano quivi molto potare: e per lo contrario quelli che dicono gramigni, vogliono esser potati bene e spesso. Quanto alla prima parte di questo nostro avvertimento, cioè a por loro a piedi qualche cosa che gl'ingrassi; oltre al concime che essi davano loro, eglino avevano un modo di governargli, il quale senz'altro sugo che della terra stessa, giovava loro assai; il quale io non so oggi che s'usi interamente qua in parte alcuna: ma non era già proprio degli Ulivi, anzi serviva alle viti ancora e a ogni altra sorta di frutti; e questo era che la Primavera, fra il tempo che comincia a trarre il vento marino, e l'equinozio di quella stagione, eglino acconciavano le viti, come si dirà qui gli Ulivi, ed il Settembre, innanzi che venissero i freddi grandi; e in sul cominciare delle piove eglino lavoravano al piè dell'Ulivo, e vi facevano intorno a modo d'una

(1) Bernardo Davanzati nella Coltivazione Toscana scrisse, che *Ogni anno potati voglion essere l'Ulivo morajuolo, il fico, il susino, il melagrano, perchè abbondano d'umore: il morajuolo vuole star largo, chiaro, in verme, altrimenti non allega; il correggiuolo al contrario, folto, non mai tocco, come son quegli delle colline di Pisa.* B.

pozzanghera (1), e quivi voltavano uno o più solchetti: perchè questo s'usava molto nelle spiagge e nelle colline, i quali solchi, quando poi venivano le piove gagliarde, vi conducevano il terren cotto dal Sole la State passata, fermandosi quivi quell'acqua torbida e terrosa: e così, senza tornarvi poi, o pigliarsene altra briga, e sostenervi spesa, rincalzavano l'Ulivo o altra pianta del fiore della terra, e la facevano star bene, e godere tutt'il Verno: nè poteva questo modo di governarle nuocere loro in parte alcuna, come fa qualche volta il concime, il quale non sempre giova, anzi alcuna volta, secondo i temporali (2) che seguono, nuoce. E senza fallo alle viti grandi non si dee dare, se già elle non fossero molto vecchie e stentate, che arrecherebbe lor danno, e farebbe il vino grasso, e che si guasterebbe agevolmente. Mostra esser vero questo, e sconforta dal farlo quel che si dice in no-

(1) Questa maniera di governare le piante era chiamata da' Latini, come più sotto accenna anche il Vettori, *ablaqueare*. Columella, trattando delle viti, disse lib. 4. cap. 8. *Ablaqueare omnibus Autumnis oportebit primo quinquennio, dum vitis convalescat: ubi vero truncus adoleverit, fere triennio intermittendus est ejus operis labor.* Palladio lib. 2. cap. 1. *Januario mense locis temperatis ablaqueandae sunt vites, quod Itali excodicare appellant; idest circa vitis radicem dolabra terram diligenter aperire, et purgatis omnibus, velut lacus efficere, ut Solis teporibus, et imbribus provocentur. B.*

(2) *Tempestates*. I contadini *temporale* dicono la tempesta. *B.*

me della vite, che sa bene ella il bisogno suo, da' nostri contadini per proverbio » Non mi dare e non mi torre; e non mi toccar, quand' io son molle «. Chiamavano questo lavoro i Latini *ablaqueare*; ed i loro Autori insegnano tutti come e quando s' abbiano ad ablaqueare le viti e gli Ulivi (1). Avvertiscono ancora i medesimi, che si spicchi loro d' in sul pedale il muntio, il quale vi si genera, massimamente ne' luoghi umidi, e ne ricuopre buona parte, e se vi si lasciasse stare, gli terrebbe infermi, e sarebbe cagione che non facessero molto frutto, nè avessero mai le frondi fresche, nè liete: onde e' bisogna, che chi ama questa pianta, e la vuol conservare sana e pulita, gli liberi da questa come rogna, che gl' imbratta e consuma, radendogli da quella parte, dove ella è moltiplicata; e per far questo adoperi un ferro atto a ciò. Onde si conosce quanto pecchino coloro, i quali lasciano salire in su gli Ulivi l'ellera (2), e a poco a poco condursi infino alla vetta, la quale visibilmente gli attristisce (3)

---

(1) Columella lib. 5. cap. 9. osservò, che *Plerumque etiam locis siccis et humidis, arbores musco infestantur, quem nisi ferramento resecueris, nec fructum, nec laetam frondem olea inducet. B.*

(2) Ovid. *Solent hederae longos intexere truncos. B. Ellera abbarbicata mai non fue Ad alber sì.* Dant. Inf. 25. Ed il Petr. *Qual per tronco o per muro edera serpe. M.*

(3) Questo termine *attristire* detto delle piante che patiscono, è preso da' Latini, i quali dissero *arbor contristatur. B.*

e distrugge continuo, non lasciando parte alcuna d'essi, che ella non impigli e roda: e dovrebbono pur vedere questi tali, che l'ellera (1) apre le mura e le fa rovinare. È ancora opinione de' lavoratori di terre più intendenti, che l'ellera nuoca alle querce, alle quali ella s'aggraticcia addosso, che hanno pure sì grossa corteccia, e sono sì ruvide e ronchiose; non pur che ella sia molesta agli Ulivi che hanno sì dilicata buccia. Vedesi questo errore commesso in molti luoghi, e massimamente moltiplicato nella Valdelsa, che non si vergognano gli sciagurati per rispetto di poche merle e di pochi tordi che vi pigliano su il Gennajo, impaniandola, lasciar ir male e guastare sì fruttuosa pianta: al quale errore s'ha a rimediare ad ogni modo, come ammonisce ancora Teofrasto; che sempre si sono trovati de' contadini grossi e ignoranti. Vogliono ancora i medesimi maestri di quest'arte, che si sterpino loro d'in sulle barbe (2) ogni anno i figliuoli; e questo verrà quasi fatto, quando s'userà il modo, oggi qua dismesso, di che io parlai poco sopra; perocchè in un medesimo tempo e quasi colla medesima opera potremo arrecare agli Ulivi

---

(1) Catull. *Tenax hedera hac, et hac arborem implicat errans. B.*

(2) Ecco ciò che ne dice Columella lib. 5 cap. 9. *Omnis deinde soboles, quae ex imo stirpe nata est, quotannis extirpanda est. B.*

questo doppio giovamento. In questo secondo ancora si vede che alcuni mancano, i quali lasciano crescer su quelle messe da piè, che tolgono il rigoglio agli Ulivi; le quali, come noi per similitudine abbiamo chiamate figliuoli, così Columella, avendo l'occhio al medesimo, nominò *sobole*. Giudicano ancora doversi osservare certe regole nel corre il frutto di questa pianta, le quali sprezzando si nocerebbe in molti modi agli Ulivi, e alle ulive ancora e coccole d'essi, onde noi caviamo il frutto (1); che non

(1) Le regole, che per corre il frutto dell' Ulivo insegna il Vettori, prima insegnate furono da M. Varrone lib. 1. cap. 58. *Oleam, quam manu tangere possis è terra, aut scalis, legere oportet potius, quam quatere, quod ea, quae vapulavit, inarescit, nec dat tantum olei: quae manu stricta, melior; ea, quae digitis nudis, laudabilior, quam illa, quae cum digitalibus. Durities enim eorum non solum stringit baccam, sed etiam ramos glubit, ac relinquit ad gelicidium retectos; quae manu tangi non poterunt, ita quati debent, ut arundine potius, quam pertica feriantur. Gravior enim plaga, medicum quaerit: qui quatiet, ne adversam caedat, saepe enim ita percussa Olea, secum defert de ramulo partem; quo facto, fructum amittunt posteri anni, ut haec non minima causa, quod oliveta dicantur alternis annis non ferre fructus, aut non aeque magnos.* E il nostro leggiadrissimo e coltissimo Poeta Luigi Alamanni nella sua Coltivazione lib. 4. *Muovansi adunque allor la sposa e i figli A dispogliar l'uliva, e ponga cura, Che si coglian con man senz' altra offesa; Pur quando forza sia, battendo in alto Farle a terra cader, men fia dannosa Del robusto baston la debil canna; Ma dolcemente percotendo in guisa, Che 'l tenero ramucel con lei non vegna; Perchè vedresti poi quale anno appresso Steril la pianta; ed è credenza in molti, Che ciò sia la cagion, che il più del tempo Il secondo anno sol ci apporte il frutto.* B.

patiscono che elle si battano, e sgridano molto dal far questo; mostrando, che facendolo egli si perde in buona parte il frutto dell' anno che viene; perciocchè insieme coll' ulive si spiccano que' ramucelli, dove aveva ad uscir su la migna; e di più l' ulive percosse si macerano, e maculate mandano fuora manco olio: onde essi vogliono che elle si colgano con mano, e quelle ignude e senza, come essi gli chiamavano, digitali; che si vede che si nominavano così a que' tempi certi come guanti, ma che coprivano solo le dita; noi gli diciamo per la medesima cagione, ditali; perchè essendo il cuojo duro, venivano a premere l' ulive e infragnerle: cogliendosi quelle nel mezzo del Verno, nè potendo sopportare tanto freddo le punte delle dita, ricorrevano allora a questo rimedio, il quale, come giovava alle dita, così noceva all' ulive che si coglievano con essi. Non piaceva loro anco per le medesime cagioni che i rami carichi si strisciassero giù con mano, come s' usa per molti, e così si cogliessero l' ulive: e questo, come eglino mostrano, era vietato da una legge antichissima (1),

(1) Questa Legge vien rapportata da Plinio lib. 15. cap. 3. *Quippe olivantibus lex antiquissima fuit: oleam ne stringito, neve verberato. Qui cautissime agunt, arundine levi ictu, nec adversos percutiunt ramos; sic quoque alternare fructus cogitur, decussis geminibus.* B.

la quale comandava che non si strisciasse l'Ulivo, nè si battesse; che non istimo io, che altro voglia dire quello, *Oleam ne stringito*, che quel che noi chiamiamo strisciare; e così, sfregando forte il ramo, far cascare l'ulive, le quali vi sono sopra, nel paniere che essi tengono perciò legato a cintola. Quando pure mal si poteva altrimenti ricorre questo frutto, che col battere i rami, avevano pensato ad un modo che si veniva meno a nuocer loro; e questo è, che si pigliasse in cambio d'una pertica dura e grave, una canna, e non si stesse fuora volto verso l'Ulivo, ma sotto, e così leggiermente si percotessero i rami in fuori, o più tosto si scotessero; perchè a questo modo non si scoscendono que' ramucegli, dove noi abbiamo ad avere fidanza che l'altr'anno venga su il frutto: ed erano d'opinione che la negligenza usata in questo fosse in non piccola parte cagione, che gli Ulivi non rendessero frutto se non de' due anni l'uno, o molto poco; perciocchè bisognava aspettare che rimettessero prima que' tali ramucegli, i quali s'erano nel battergli spiccati da essi e rotti. Soggiugnerò ancora (il che serve a mostrare interamente in quanta dignità era l'Ulivo appresso agli antichi, e la riverenza che gli portavano i Greci) che essendo in que' tempi giudicata questa pianta pura e senza macchia alcuna, come si conveniva a Pallade,

la quale n'era stata inventrice (1), eglino medesimamente volevano che quegli i quali coglievano il frutto d'essa, fossero puri e mondi, e gli facevano giurare, prima che eglino entrassero in opera, che si partivano dalla lor legittima moglie, e non da letto e da donna d'altrui; e così governandosi intorno a ciò, si promettevano che per l'avvenire ancora quegli Ulivi avessero a render maggior frutto. E si trovavano ancora certi popoli in Cilicia, paese che produce Ulivi in abbondanza, i quali per la medesima cagione usavano di far lavorare gli Ulivi a' giovanetti vergini; e da questo si credeva quivi che nascesse quella gran copia d'olio. Nel potargli, il che s'usa di fare, finite che sono di corre l'ulive, verso la Primavera, e massimamente quando n'è stata gran ricolta, stimano che si possa più errare a levarne pochi rami che troppi (2): e se bene questa opera ricerca perizia, sì per lasciare i rami più atti a produr frutto, sì ancora per fare che l'Ulivo abbia

---

(1) Quindi alcune medaglie di Pier Vettori benemeritissimo di questa pianta hanno nel rovescio una Pallade. *M.*

(2) Il Davanzati nella Coltivazione Toscana. *Così farai agli Ulivi vecchi, potandogli alla impazzata, che non puoi nel troppo errare, eccetto i coreggiuoli che non vogliono esser tocchi o poco, e gli altri stare aperti o in vermene; con queste diligenze gli terrai freschi e morati, e arai ulive ogni anno. B.*

miglior forma e diletti più l'occhio; il che adiviene quando egli è largo e basso; pure in qualunque modo se ne lievi, giudicano che egli giovi: tanto piace a questa pianta l'essere, come s'è detto, rinnovata. Vogliono ancora che quando si vede in su qualche Ulivo un ramo assai più gagliardo e fresco che gli altri, che esso si tagli, affermando che non facendo così, il restante attristerebbe, imperocchè il rigoglio corre tutto quivi: ed oltre che si guasterebbe la vaga forma e leggiadria dell'Ulivo, perchè diventerebbe, come dicono i contadini, sperticato (1), cioè lungo e schietto a similitudine d'una pertica, ei renderebbe men frutto assai. Quando e' non par loro che gli Ulivi abbiano molto bisogno d'essere potati, ovvero che i contadini aspettano piena ricolta, per non se la scemare, eglino usano solo di dibruscargli, che così chiamano i nostri quel che, s'io non m'inganno, dicevano i Latini *interradere olivetum* (2); cioè quando gli Ulivi hanno troppo folti i rami giovani, e le vermene dentro, scemarle: e così venir ad aprirgli, acciocchè v'entri più agevolmente il vento ed il Sole; il che gli Scrittori affermano

(1) *Sperticato* dicesi anche d'uomo o donna di sproporzionata lunghezza; e figuratamente di chi nel suo operare non abbia regola nè proporzione. *B.*

(2) Plinio lib. 15. *Oleae attondentur, sicut et vites, atque etiam interradi gaudent. B.*

esser meglio farsi de' due anni l'uno, che continuarlo ogni anno. Usano spesso dire i contadini di qualche cotale Ulivo, volendo mostrare la negligenza che gli è usata intorno, ed il bisogno che egli arebbe di questo governo, che pare a vederlo un bosco. Non voglio qui lasciar di dire, che nel parlare di questa pianta e de' suoi fiori (1), donde noi entriamo in isperanza d'averne ad avere buona ricolta, e dovere quell' anno empier l'orcia, noi abbiamo due termini che non veggo si usino negli altri frutti. Il primo si è, che quando l'Ulivo manda fuori quelle boccioline, noi chiamiamo nel nostro parlare questo moto della natura, mignolare; e poi, quando quelle tali bocce s'aprono, diciamo gli Ulivi fiorire; il che non mi pare che s'usi negli altri alberi, come dire susini, ciriegi o peschi; se bene anch' essi, prima che si vengano ad aprire que' fiori, scuoprono le bocce, ma non però le tengono chiuse tanti giorni, quanto fanno gli Ulivi, i quali alcuna volta stanno con la migna chiusa tre settimane, o da vantaggio. Non trovo già che i Latini avessero vocaboli nel mostrare questa cosa: ma mi pare che usassero solo di dire *florere Oleas*. Non veggo ancora donde sia venuta nella nostra lingua questa

(1) Cic. De Divin. *Agricola cum florem Olcae videt, baccam quoque se visurum putat B.*

voce mignolare (1): che dalla Latina, onde quasi tutta ell' è uscita, non deriva già ella; la quale, come s' è detto, non aveva distinta con particolar voce questa preparazion degli Ulivi. Questo mignolare dunque gli Ulivi copiosamente, se bene egli ci rallegra alquanto, perocchè senza questo l' uomo non si può promettere provento alcuno, non ci dà però una certa e ferma speranza di largo frutto; nè il fiorire ancora che seguita a quello di necessità, ma quando prima e quando poi, secondo il temporal che va; che vuole il Sole l'Ulivo e i giorni caldi a voler che la migna s'apra: ma più tosto ci promette abbondanza il cascare de' fiori, quando le lor foglie si spiccano forate; e questo è il vero segnale che s' è cominciata a generar l' uliva, e che, se non nasce qualche disgrazia, ne sarà sempre buona ricolta. Onde egli è osservato da' nostri contadini, come egli era ancora dagli antichi, secondo che mostra Teofrasto, cioè, se egli è sfiorito bene; perocchè se in quel

(1) Egidio Menagio nell' Origini della Lingua Italiana, secondo le regole che sogliono usare gli etimologisti, fa venire il verbo *mignolare* da *germen*, in questa maniera: *Germen germinis*, *germinare*, *germinulum*, *geminulare*, *minulare*, *mignolare*. Può anch' essere per avventura detto *mignolare*, quasi *minimare*, e che dal Lat. *minima*, *minimorum*, venissero *la migna* e *i mignoli*, onde *digitus minimus*, dito mignolo. *B.* Anton Maria Salvini nella sua traduzione d' Anacreonte Ode 37. *Vedi le messe vive, E il mignolar l' ulive. M.*

tempo fossero seguite gran vampe, le quali genera la tramontana ovvero piove continue, il fiore o abbruciato da esse o macero, cascherebbe insieme col futuro frutto, e non verrebbe giù bucato; che quel pertugetto è quel che mostra che il frutto è rimaso in sull' Ulivo, il quale ha il suo principio nel mezzo del fiore. E poich' io ho parlato qui d' un segnale che ragionevolmente ci empie di speranza (1), non voglio mancare di mostrarne un altro medesimamente osservato dagli antichi, e conosciuto ancora da' nostri contadini, cioè che quando le vette degli Ulivi si caricano di migna, e' si può stare ad aspetto di piena e grossa ricolta. Io stimo che sia nota questa differenza che è fra gli alberi, e tutto quel che nasce della terra: che alcune piante ed erbe fioriscono, e fanno il seme nella punta e sommità loro; e alcune altre dalle latora; e alcune di più in tutte e due queste parti, come l'Ulivo ed alcune altre; ma non sempre l'Ulivo, per tutto a un modo, come s' è detto. Celebrano ancora

(1) La speranza è cosa propria degli Agricoltori e di chi sta attento alla coltivazione della campagna; poichè per molti mesi si aspetta sempre il frutto degli alberi e del terreno. Tibullo nell' ultima Elegia del lib. 2. disse *Spes alit agricolas*. E Dante Inf. cant. 24. di quel villano che si disperava per aver veduta la campagna ricoperta di brina, e poi tutto si rallegrò, perchè il Sole l'avea distrutta, disse: *E la speranza ringavagna*. B.

gli Scrittori la morchia, allegando grande utilità che se ne può trarre, e si dolgono molto che gli uomini di que' tempi, il che interviene ancora ne' nostri, non l'apprezzavano. Ma acciocchè qualcuno, il che interverrebbe agevolmente, non si rida di me, rifuggirò sotto l'autorità loro. M. Catone innanzi a tutti la commenda e porta in cielo con molte lodi che le dà; e così M. Varrone, la sentenza del quale è questa (1) » Dell'Ulivo si cava doppio » frutto: l'olio, il quale è conosciuto da » tutti, e la morchia; l'utilità della qua» le perciocchè molti non sanno, si può » vedere, che ella, gittata fuori de' maci» natoj, corre per gli campi, e non solo » rende la terra nera dove ella passa, ma » se ella sarà molta, la abbrucia e fa ste» rile: dove questo umore, usato in debita » quantità, è buono a molte cose, e serve

(1) Ecco le parole latine della citata sentenza di Varrone lib 1. cap. 58. *Ex Oleo fructus duplex: oleum, quod omnibus notum, et amurca, cujus utilitatem, quod ignorant plerique, licet videre è torculis oleariis fluere in agros, ac non solum denigrare terram, sed multitudine facere sterilem; cum is humor modicus, cum ad multus res, tum ad agriculturam pertineat vehementer, quod circum arborum radices infundi solet, maxime ad Oleam, et ubicunque in agro herba noceat* Oltre alla morchia, si cava un' altra utilità dall' Ulivo, e questa è la sansa, ch' è il nocciolo dell' uliva, spogliata della sua carne, e cavatone l olio: lat. *sampsa*. La sansa è un' ottima spezie di bracia, per lo gran calore che bruciando ella tramanda; e per mantenere in se molto il fuoco. *B.*

» gagliardamente alla coltivazione de' campi, » conciossiachè si versa intorno alle barbe » de' frutti, e sopra tutto dell' Ulivo, e » dovunque nel campo l'erba fa danno. « Questo adunque è quel che ne parla brevemente Varrone; ma Catone (1) vi si distende molto più, e viene a' particolari, i quali io lascerò per non esser tedioso, e perciocchè si possono legger quivi. Veggo bene, che intorno a ciò oggi le persone sono della medesima opinione che erano in que' tempi, cioè che elle non ne fanno stima niuna, e lascianla andar male. Sono ben certo, che fracida, oltre agli altri comodi che se ne possono trarre, come mostrano gli antichi, ella sia buon concime per le piante; ma non ho mai inteso che ella s'usi

(1) Non credo che sia per essere discaro a chi legge il rapportare alcune di quelle particolari cose, che della morchia notò Catone cap. 93. *Olea si fructum non fert, ablaqueato. Postea stramenta circumponito. Postea amurcam cum aqua commisceto aequas partes. Deinde ad Oleam circumfundito: ad arborem maximam amphoram unam commixti satis est. Ad minores arbores pro ratione indito. Et idem hoc si facies ad arbores feraces, hae quoque meliores fient. Ad eas stramenta ne addideris.* Cap. 98. *Vestimenta ne tineae tangant, amurcam decoquito ad dimidium, et ea ungito fundum arcae, et extrinsecus pedes et angulos. Ubi ea adaruerit, vestimenta condito. Si ita feceris, tineae non nocebunt.* Cap. 99. *Fici aridae si voles ut integrae sint, in vas fictile condito, id amurca decocta unguito.* Cap. 100. *Oleum si in metretam novam inditurus eris, amurca, ita uti est cruda, prius colluito, agitatoque diu, ut bene combibat. Id si feceris, metreta oleum non bibet, et oleum melius fiet, et metreta ipsa firmior erit etc. B.*

molto. E finalmente è malagevole a cavare alcuni cotali errori del capo alle persone; come, circa a questa medesima materia, che il colore bruno nelle ulive non sia segno che elle comincino allora a maturarsi, ma piuttosto a 'nfracidare, e che elle fossero mature prima, e strette allora, arebbono versato più olio; perocchè oggi ciascuno tiene per fermo altrimenti: e similmente, che passato quel termine nel quale l'ulive son mature, se ben poi elle ingrossano, cresca la carne ed il nocciolo, e s'empiano d'acqua; e non cresca il liquore lor naturale e buono: onde io sentii dire ad un contadino, non mica de' più tondi, questo Ottobre (essendo state in que' dì nebbie grandi) che quel tempo era stato a proposito per l'ulive, perciocchè ell'erano ingrossate; dove prima pel molto secco, erano troppo suzze: ed io stimo che le troppe piove nuocano loro e corrompano l'olio; e sopra tutto le nebbie, che è umor grosso e materiale. E poichè noi siamo entrati un poco nel considerare il tempo, quando l'ulive cominciano a maturarsi, e quando elle s'hanno a corre nella perfezion loro, osservavano in questo gli antichi l'orto e l'occaso dell'Arturo (1): perchè allora era

(1) Libanio Sofista nelle Lodi dell'Agricoltura, disse, secondo la traduzione latina: *Atqui nisi agricola de Plejadibus, aliisque sideribus ea noverit, quae scienti futura*

usanza di governarsi ne' lavori della terra, secondo il venir su o l'andar sotto di qualche stella o figura celeste (1); il che i lavoratori de' campi attendevano con diligenza; regola certa e lontana da ogni errore, ma oggi per loro non intesa e al tutto abbandonata; che si servono piuttosto in ciò delle feste immobili, secondo l'ordine della Chiesa Romana. Giudicavano adunque, che quando nasce e vien su questa stella, il qual tempo è passato di poco mezzo Settembre, egli si cominciasse a generar l'olio nell' ulive; onde i nostri contadini ancora hanno questo proverbio, e usano dire » Per Santa Liperata L' uliva è 'nnoliata (2), « cioè, vi comincia ad esser dentro l'olio. La vera stagion poi di corle stimavano che fosse, quando ella andava sotto, cioè intorno a' 25. di Novembre: onde il mese atto a questa opera, e nel quale ella si potesse fare con ogni vantaggio, era giudicato esser Dicem-

---

sunt adjumento, nomen quidem agricolae sibi vindicare poterit, sed a re, officioque plurimum aberravit. B.

(1) Del nostro Piero così parlò Francesco Vettori mentovato di sopra: *Non lasciò di gustare quella parte dell' Astrologia, che riguarda l' Agricoltura e la navigazione. M.*

(2) Dopo scritta la nostra Opera parecchi detti proverbiali Fiorentini rimasero men veraci per la Correzione Gregoriana, e tale restò questo. Uno di essi proverbj era: *Quel dì Santa Lucia, È il più corto dì che sia*; altro fu *Il dì di San Tomè, Cresce il dì quanto il gallo alza il piè. M.*

bre (1), come ancora oggi, se cosa alcuna non impedisce, si costuma di fare (2). Ed ecci ancora, che quasi accenna quello stesso, un altro proverbio ne' medesimi che dicono, biasimando quelli che sono troppo solleciti, e mostrando loro quanto s'ingannino » Chi vuol tutte l'ulive, non ha tutto l'olio: e chi vuol tutto l'olio, non ha tutte l'ulive « conciossiachè il fine del contadino ha ad essere avere assai olio e non assai ulive; il che interverrebbe quando eglino le cogliessero non ben ancora mature, nel qual tempo non ne sono ite male nè dalle gagliarde piove nè dagli uccelli: e così, come si può peccare nell' esser troppo sollecito, così ancora nell' esser troppo lento e tardo. Mostrano gli antichi, che il lasciarle star molto in su gli ulivi, non è utile: il che nasce dalla negligenza de' contadini (3) o da cercar loro di fuggir la fa-

(1) Columella lib. 12. cap. 52. *Media est olivitas plerumque initium mensis Decembris. Nam, et ante hoc tempus acerbum oleum conficitur, quod vocatur aestivum; et circa hunc mensem viride premitur, deinde postea maturum. B.*

(2) Per la suddetta variazione si procrastinano in oggi tali operazioni. *M.*

(3) Fu ciò osservato anche da Plinio lib. 15. cap. 3. *Tertia est culpa in parsimonia, quoniam propter impendium decerpendi, expectatur ut decidat Oliva.* E più sotto: *Haerendo enim ultra suum tempus, absumunt venientibus alimentum, et detinent locum. Argumentum est, quod nisi ante Favonium collectae, novas vires resumunt, et difficilius cadunt. B.*

tica e la spesa; conciossiachè spesse volte, per non l'aver a corre, aspettano che elle caggiano da per loro; dove in questo tempo in più modi ne va male assai, e massimamente n'è fatto gran danno dagli animali, i quali ne sono molto ghiotti, e più che gli altri, gli stornelli, i tordi e i colombacci: e camminando più oltre in questo errore di lasciarle star troppo sopra gli ulivi, non solo si scema il frutto dell'anno presente, ma ancora di quel che segue; perciocchè elle consumano l'umore in mantenersi, di che s'avevano a generare le nuove, e tengono occupato il luogo di quelle. Un segnale che questo sia vero è, che se elle vi si lasciano stare tanto che cominci a trarre il vento marino, elle ripigliano le forze, e caggiono poi più malagevolmente. Puossi provare il medesimo coll'esempio delle melarance; delle quali ancora alcune non colte al tempo, come noi veggiamo spesso intervenire ne' nostri orti, quando avvicinandosi poi la Primavera elle sentono la dolcezza dell'aria, si riempiono di sugo, il quale prima dalla stagione fredda e da' venti era tutto diseccato e riarso. Voglio ancora discorrere un poco delle lor maniere, le quali, come quelle delle viti, sono molte e non poco fra loro differenti; e così de' nomi, co' quali oggi elle sono chiamate: ma non mi dà già il cuore di mostrare sempre, quali de' nostri nomi rispondano a quegli degli antichi,

per non essere state quelle maniere descritte minutamente, e per conoscere esser pericoloso, andando dietro a certi segni, l'affermare queste così dette esser quelle (1). Columella, parlando di questa materia, dice esserne venute alla sua notizia dieci maniere sole, se bene egli giudica che elle siano più, delle quali maniere egli pone i nomi. Il medesimo numero ne ho quasi potuto ritrovare io, che stimo (se ben forse in varj luoghi e alquanto lontani l'uno dall' altro, si troverebbono molto più nomi, co' quali elle si chiamassero) ch' egli avvenga spesso in questo quel che nelle erbe e negli alberi, i quali in diversi luoghi sono chiamati bene spesso per diversi nomi, se bene essi sono i medesimi. I nomi adunque degli Ulivi che sono in uso qua, son questi: morajuoli, infrantoi, i quali si dicono ancora morcai, perchè le loro ulive, più grasse che quelle degli altri, fanno di molta morchia: correggiuoli, razzi, rossellini (2), gramignoli, brucioli; orboli que' che fanno l' ulive grosse tonde, le quali io stimo esser quelle, che gli antichi Latini chiamavano per la loro bellezza (3) e

(1) Nel lib. 5. cap. 8. Columella lasciò scritto ciò che dice il Vettori. *Olearum, sicut Vitium plura genera esse arbitror, sed in meam notitiam decem modo pervenerunt: Pausia: Algiana, Liciniana, etc. B.*

(2) I rossellini fanno l' ulive rosse. *B.*

(3) Columella lib. 5. cap. 8. *Ex quibus bacca jucun-*

quasi dignità sopra l'altre, regie: ed i Greci *Phaulie*: e così un' altra spezie, che fa ulive pur da mangiare, ma piuttosto lunghe ed appuntate, simili a' testicoli, onde i Greci le chiamarono *Orchis*; ma queste al cibo non sono sì buone, perchè hanno poca carne e assai nocciolo, e non così gentil sapore: è ben vero che per ricompenso le tonde sono meno salde ed intere, per essere comunemente bacate; il che toglie pur loro non poco di grazia; ma questo forse nasce dal concime che si dà a questi Ulivi. Columella le sue dieci maniere chiama per questi nomi. *Pausia*, *Algiana*, *Liciniana*, *Sergia*, *Nevia*, *Culminia*, *Orchis*, *Regia*, *Circites*, *Murtea* (1): ma non ne ragiona in modo, e non ne dà tanti riscontri che si possa arditamente dire, questa spezie in tutto rispondere a quella. Della Licinia Plinio parla talmente (2), oltre alle

---

dissima est Pausiae, *speciosissima est Regiae*. Virgilio per lo contrario nel libro 2. della Georgica: *Et amara Pausia bacca*. *B.*

(1) Forse il morajuolo, dalle coccole nere a guisa di mortella. *B.*

(2) Plinio parla dell' uliva Liciniana lib. 15. cap. 2. son quest' esse le sue parole. *Principatum in hoc quoque bono obtinuit Italia toto orbe, maxime agro Venafrano, ejusque parte, quae Licinianum fundit oleum: unde et Liciniae gloria praecipua olivae*. E appresso: *De caetero baccas Liciniae nulla avis appetit*. E il tante volte citato Colum. lib. 5. c. 8. *Oleum optimum Licinia dat*. Dell' uliva di Venafro Orazio Carm. lib. 2. Od. 6. *Ille terrarum mihi praeter omnes Angulus ridet, ubi non Hymetto Mella decedunt, viridique certat bacca Venafro*. Marziale lib. 13. Epigram.

due maniere (s'io non m'inganno) confrontate da me, che forse con quello indizio ella si potrebbe ritrovare; perocchè dice che ella fa ottimo olio, e le dà il vanto sopra l'altre l'ulive; e vuole che l'olio da Venafro, il quale ancor oggi ha tanto nome, tragga l'onor suo di quivi. Aggiugne di più un'altra qualità di questa uliva, la quale anch'essa ajuterebbe assai a rinvenirla, cioè, che non si trova alcuno uccello che sia vago delle sue coccole. Io non mi guardo da questo vocabolo, se bene io so che non è molto in uso della nostra lingua; che noi non usiamo di dire, coccole d'Ulivo, come noi diciamo ordinariamente, coccole d'alloro, coccole di ginepro, coccole di mortella e d'ellera e di sanguigne e d'altre piante ancora; perciocch'io trovo che i Latini le chiamavano *bacce*, il qual nome a questa nostra voce coccole ottimamente risponde. E se bene uno potrebbe dire che ciò nasce, perciocchè queste tali hanno il vocabol proprio, che si chiamano ulive, il che non interviene nelle nominate di sopra; non è che elle non l'avessero anco nella lingua Latina, e pure le chiamano ancora qualche volta *bacce*. Che

---

101. *Hoc tibi Campani sudabit bacca Venafri Unguentum quoties sumis, et istud olet*. E nel lib. 12. Epigr. 64. dell'olio di questo luogo parlando, disse: *Uncto Corduba laetior Venafro*. B.

egli non si trovi uccelli, a' quali elle piacciano, mi par bene una gran maraviglia, vedendo quanto quasi ogni spezie d' uccello ne sia ghiotta, e che i tordi particolarmente beccano infin delle salvatiche, le quali sono amare; i quali si può credere che di lontano volino in buona parte in Italia, per godersi, oltre all' uve, questo cibo, come già fecero le genti oltramontane, le quali primieramente, scese l'Alpi, si versarono in questa medesima nostra Terra, allettate dalla soavità de' fichi (1) e dell' uve; de' quali frutti ebber gusto per mezzo d'un lor uomo tornato a casa di Roma, dove egli era lungo tempo dimorato esercitando sua arte, che ve ne portò secchi: tal ch' io non posso vedere donde si nasca che i tordi fuggano questa, che ha il sugo e il suo liquore così soave. La materia ancora e il legno di questa tanto util pianta non è disutile; perchè, oltre che se ne fa bel fuoco, i rami lunghi che si tagliano quando gli Ulivi si

(1) Anche i Romani pigliarono animo di andar contra, e poi soggiogar Cartagine, da alcuni fichi ancor freschi, colti di tre dì, che portò Catone in Senato; poichè argomentò che Cartagine era tre giornate di mare lontana. Onde Plinio pieno di maraviglia ebbe a dire nella sua Storia: *Supra omnia quiddam est, quo nihil equidem duco mirabilius, tantam illam Urbem, et de terrarum Orbe per CXX annos aemulam, unius pomi argumento eversam.* Francesco Maria Molza nel giocosissimo Capitolo in lode de' fichi: *Il Regno per un fico fu disperso Di Cartagine altera, che tanti anni Il capo fe' tremar dell' universo.* B.

potano, servono per pali, e si reggono con essi le viti, i quali bastano lungo tempo, per essere questo legname sodo e forte: e de' pedali che hanno bel marezzo (1), se ne fanno certi lavori gentili e impiallacciature, per la lor vaghezza, di cassette e simili opere. Circa la natura e proprietà di questa pianta (se bene ella è cosa lontana molto dall' arte e lavori della terra) non mi è paruto da tacere quel che io ho letto in Ateneo, che ella è grata a' polpi; e che questi pesci godono grandemente d'essa (2), che per uscire eglino dell' acqua, e venire

---

(1) *Marezzo* significa propriamente quel movimento che fanno l' onde del mare mosse da qualche soave venticello da mareggiare, ondeggiare. Viene poi appropriato a significare quell' ondeggiamento di color variato che fa il tiglio nel legname, a guisa dell' onde del mare. Quella carta che tinta è a liste di più colori e ondeggianti, si chiama *carta marezzata* o *marizzata*. *B.*

(2) Anche è sentimento d' Oppiano questo, giusta la versione di Corrado Rittershusio lib. 4. *Extranae amicitiae quale telum attingit Polypos, sargorumque genus, petris amicum. Sane polypi quidem Minervae (i. Oleae) amant Ramos, et termitibus in glaucis amorem Traxerunt. Profecto magnum miraculum est) desiderio mentem arboreo Trahi: pinguisque stirpis ramis gaudere. Ubi enim fructuosa prope mare est Olea, Vicinis in terris litoralis florens, Illuc Polypi mens trahitur, velut ad vestigium Cnosii (et) sagacis canis, ut qui in montibus Ferae investigat obliquum gressum perscrutans Naris ex nuncio certo, et illam cito Comprehendit, neque frustratus est: ad suum vero accedit dominum: Sic et virentem statim deprehendit prope Oleam Polypus: Emergit vero e profundis, et in terram proserpit Laetabundus; termitibus vero Minervae accedit. M*

nel secco, se ne sono trovati spesso avere appreso colle loro gambe un pedale d'Ulivo. E che ciò sia vero, ne dà questo riscontro, ed insieme insegna un piacevol modo di pigliargli, dicendo, che se uno manda giù in mare dove siano di questi pesci un ramo d'Ulivo, e ve lo lasci un poco stare, senza fatica alcuna egli tirerà su quanti polpi vorrà aggraticciati forte a quel ramo. Non voglio di più lasciar di dire che tutti gli Scrittori antichi affermano, che la State, quando i giorni cominciano a scemare, le foglie dell' Ulivo si veggono arrovesciate: dal qual segnale i loro contadini s'avvedevano che egli era passato il solstizio; cosa che io non rinvengo che oggi sia stata da' nostri osservata: del che io mi maraviglio forte, se pure egli avviene quello appunto qui che fa nella Grecia, che forse quivi, per esser quel paese più caldo, ciò vien fatto più apparentemente che non fa sotto questo nostro cielo. Se già e' non nasce, come io stimo, da loro negligenza, che non v'hanno mai posto mente; che trovo pure, che qualch' altra persona diligente ed accorta l'ha notato e veduto riuscire, come è scritto: se bene questi tali son pochi, perciocchè per tutto gli avveduti ed accurati non son molti. È ben vero che Teofrasto, il quale è 'l primo che lo narri, mostra che egli pare a veder che le foglie siano rivolte, perciocchè il bianco non si

vede di sotto; se bene Varrone (1) che lo piglia da lui, afferma ciò farsi, e vuole che in vero elle si rivoltino. Dice di più quel grande Autore, questa essere proprietà non solo dell' Ulivo, ma della tiglia ancora, e dell' olmo e del gattero, ovvero gattici, che è l' albero che i Latini chiamavano *Popolo albo*; che pongo qui la parola loro, perchè io veggo che ella è passata nella nostra lingua in altre piante ancora, per distinguerle, conciossiacosachè noi diciamo fichi albi dal colore. Ma Varrone, in vece dell' olmo e della tiglia, nomina il salcio, non so se per errore, o se pure il medesimo adiviene in questo albero, com' io penso. Stimo io che ciò intervenga, perchè il caldo smisurato di que' giorni rasciughi talmente le lor costole e le foglie, che elle si vengano ad arrovesciare, e come noi diciamo a 'ncartocciare; onde e' paja che il verde sia ancor di sotto, e non come egli apparisce nell' altre stagioni, di sopra. E senza dubbio egli è così, perchè il verde non viene sotto la foglia, come egli arebbe avuto

(1) Varrone conferma la dottrina e opinione di Teofrasto lib. 1. cap. 50. *Propter hujusmodi res admiranda discrimina sunt naturalia, quod ex quibusdam foliis, propter eorum versuram, quod fit anni tempus, dici possit, ut Olea, et populus alba, et salix. Horum enim folia cum converterunt se, solstitium dicitur fuisse; nec minus admirandum, quod fit in floribus, quos vocant heliotropia, ab eo quod Solis ortum mane spectant, et ejus iter ita sequuntur ad occasum, ut ad eum semper spectent.* B.

a venire, se le foglie interamente si rivoltassero, ma si mantiene sopra, o più presto di fuora; perchè ristrignendosi le foglie e venendosi a raggricchiare, egli cuopre il bianco: il che è cagione di questo inganno, per non si vedere allora sotto bianco, come negli altri tempi suole vedersi. E questa nostra voce incartoccia (derivata da quel, come vasetto di foglio, nel quale chiuggono gli Speziali e altri artefici molte merci che vendono, come semi e altre cose, ridotte in polvere) dichiara bene la cosa, e la pone altrui innanzi agli occhi: e io l'ho manifestamente notato nelle foglie ancora del sambuco; se bene le foglie di molti alberi si arrovesciano al contrario, che quelle dell' Ulivo e d' alcuna altra pianta simile, cioè, che la parte di sotto e dove è più in fuora la costola, è quella che cuopre, come apparisce in quelle degli aranci. Non m' è ascoso, che un altro Scrittore Latino (1), ma di manco nome, afferma ciò

(1) Parla qui il Vettori di Agellio, e ciò si raccoglie da quello che egli dice poco più a basso. Il passo d' Agellio è questo: *Vulgo et scriptum, et creditum est, folia Olearum arborum brumali, et solstitiali die converti: et quae pars eorum fuerat inferior, atque occultior, eam supra fieri* (*al.* ferri) *atque exponi ad oculos, et ad Solem. Quod nobis quoque semel, atque iterum experiri volentibus, ita esse visum est. B.* Del rimanente chi appella questo Scrittore Aulo Gellio non è destituto di savie ragioni e d' esempli. Mi ricorda, che l' anno 1761. in una suburbana possessione de' Signori Paganelli questa inscrizione in marmo fu trovata V. F. C. GELLIO.

farsi ancora nella bruma, cioè nel tempo opposto al solstizio (1) il quale oggi, contro alla consuetudine antica e buon parlar Latino, gli Astrologi (2) chiamano *solstitio hiemale*, come se *solstitio* volesse dire quel che vale *trope*, voce Greca, cioè rivolta e conversione: il che è falso, perchè queste *tropi* del Sole sono ben due, delle quali l'una è detta da' Latini *aestiva*, e l'altra *brumale*; ma il *solstitio* è solo uno (3). Io

---

C. F. ETRUSCO. DECURIONI. FLOR. Di un Cajo Gellio parla Diodoro di Sicilia, e si legge un Cajo Gellio Prisco nelle Inscrizioni Goriane. *M.*

(1) Catone, Varrone, Palladio, e quasi tutti i buoni antichi Scrittori di quello che si fa quando il Sole entra nel segno del Cancro. Agellio, benchè dal nostro Autore riputato *di manco nome*, lib. 3. cap. 10. *In septimo signo fit solstitium a bruma: in septimo bruma a solstitio*. Ma pure in Columella lib. 11. cap. 2. si legge: *Sextodecimo Calendas Januar. Sol in Capricornum transitum facit, brumale solstitium, ut Hipparcho placet*. *B.*

(2) Gli Astrologi chiamano la bruma *solstitio iemale*, secondo la ragione astronomica, e perchè nella *trope iemale* segue con pochissimo divario quello appunto che segue nella *trope estiva*. *B.* In alcun Calendario del secolo XIV. appresso di me è dimandato *solstitium* tanto quello che segue di Giugno, quanto quel di Dicembre, ed è segnato nel giorno XIII. *Kal. Julii*, e XIII. *Kal. Januarii*. Nel Calendario poi, che hanno posto in luce il chiarissimo P. Ximenes, e indi il P. Richa, che vien reputato del secolo IX. si pone nel dì XII. *Kal.* de' respettivi mesi. *M.*

(3) Due sono veramente i solstizj: ma il nostro Autore, facendo forza sull'uso de' buoni Scrittori Latini, vuole che solstizio si chiami solamente quello che corrisponde alla trope estiva. *B.* E Pietro Crinito *De honesta disciplina* lib. 4. cap. 6. *Servatum est a veteribus evenire in quibusdam arboribus, ut in solstitiali tempore frondes convertantur, et in brumali etiam rorirescant*. *M.*

non ho già osservato, se egli interviene il medesimo nella bruma, che nel solstizio, nè l'ho letto in altro Scrittore, che in Agellio. Non è già dubbio che le foglie secche e spiccate dall'albero in questa stagione non si arrovescino. Il Sole operar una simil cosa in molti fiori è notissimo, e tenergli volti sempre verso di se, onde noi gli chiamiamo girasoli; e i Greci per la medesima cagione gli dicevano *heliotropi*, perchè la mattina e' sono volti dove si lieva il Sole, e accompagnano talmente il viaggio suo fin che e' va sotto, che eglino stanno sempre rivolti verso di lui. Il medesimo ancora visibilmente si conosce avvenire ne' fiori del lupino, che anche questi seguitano il cammino del Sole, da che e' vien su, infin che egli si ripone. Or poichè io ho con grande studio raccolto quel che ho trovato di buono negli Scrittori (1), e quel che ho osservato da me in lungo tempo sopra questa materia, tutte cose, s'io non m'in-

(1) Il Vettori adesso pone fine al suo Libro, il quale per tre motivi, non ne rammentando molti altri, si può dire assolutamente, che egli sia di tutta la lode e di tutta l'ammirazione degnissimo. Egli è stato composto da Pier Vettori; e questo solo nome potrebbe bastare per dargli tutto il credito, tanto è celebre il suo Autore. È stato composto con grande studio; poichè è stato scelto quel di buono, che negli Scrittori trovare si potea, e in esso inserito e trasfuso. E finalmente è stato composto da chi ha in lungo tempo molto osservato coll'esperienza intorno a questa materia. *B.*

ganno, da disporre ogni uomo a porre amore a questa pianta e custodirla con gran diligenza, porrò fine a questa mia fatica, confortando le genti che vivono in luogo che la produca (il che è gran felicità d'un paese) a mettervi studio e fornirsene il più che possono; perciocchè l'un dì più che l'altro troveranno esservi dentro infinito piacere ed utilità. Ed essendo già dumila anni sono da una persona ingegnosa stata chiamata l'arte del lavorar la terra, madre e nutrice di tutte l'altre arti, sopra tutto mi pare da commendarla, che abbia trovata questa pianta e insegnatala custodire, la quale serve a tante e sì varie arti, e sopra tutto alla gagliardìa e sanità del corpo e alla perfezione dell'anima nostra, la quale malagevolmente si potrebbe cercare senza l'ajuto del suo nobil liquore.

INDICE

DELLE

COSE PIÙ IMPORTANTI.

Agellio, o *Aulo Gellio a car.* 175.
Agricoltori più utili de' soldati 4.
Agricoltura arte liberale, e sua necessità 3.
Alamanni Luigi 11. 106. 130. 134. 136.
Alberi dedicati a' Numi 54. *e* 67.
Arte della Lana in Firenze 67. *degli Oliandoli* 104.
Assedio di Firenze 109.
Assirelli Pier Filippo 27.

Baldini Baccio 43.
Balsamo che cosa sia 58.
Benivieni Antonio 43.

180
Bianchini Giuseppe lodato 14. e 88.
Boboli, già detto Bogoli, Giardino Imperiale 78. 87.
Bresciani Benedetto 92.
Brocchi Giuseppe Maria 131.

Canonici di S. Martino del Vescovo 43. e 50.
Casotti Gio. Battista lodato 42.
Cerri nocivi 129.
Cogliere l'ulive come si dee fare 154. e seg.
Colline di Pisa fertili d'olio 131.
Colombacci ghiotti dell' ulive 167.
Columella tradotto MS. 12.
Corbezzoli giovevoli agli Ulivi 130.
Cosimo I. de' Medici intento alla Coltivazione 42.
Crescenzi Piero 11.

Davanzati Bernardo, e suo MS. originale 12. 106. 121. 139. 146. 150. 157.
Dibruscare gli Ulivi 158.
Dote agli Ulivi 15.

Ecclesiastici fanno sovente per impresa l'Ulivo 50.
Ellera nociva agli Ulivi 152.

Filosofi danno precetti d'Agricoltura 4.
Formelle 114.
Fosse per gli Ulivi 114. 138.
Frutti nani 98.

Ghirlande 104.
Governo per gli Ulivi 149. 150.

Landucci Luca 80.
Lecci giovevoli agli Ulivi 129.
Letame molto a proposito 146.
Limbellucci utili a' medesimi 146.

Magistrato, che presedeva agli Ulivi 57. 58.
Magliuoli 100.
Marze 106.
Migna segnale di buona ricolta 160.
Morchia e sua utilità 162. *e seg.*
Mustio dannoso 152.

Nardi Jacopo 80.
Nebbia nociva all' ulive 164.
Nenci Giuseppe 136.
Nerli Cardinal Francesco 115.
Nero (Del) Agostino 87.

Olio e suo grand' uso per i sacri Misteri 50.

Pace indicata per l' Ulivo 79. *e* 80.
Palladio tradotto 11.
Palo fatto d' Ulivo, ravvivatosi 133.
Piantoni 121. *e seg.*
Piogge di nocumento 164. 166.
Pitti Buonaccorso 88.
Poeti scrivono d' Agricoltura 4.
Polveraccio, e suo uso 146.
Porzio Simone 77.

182
Possessioni del Vettori cagione di questo Libro 33. 34.
Potare come si debba 150.
Principi vaghi dell' Agricoltura 5. 43.
Proverbj Fiorentini, che più non s'avverano 165.

Querce di nocumento agli Ulivi 129.

Rucellai Giovanni 11. 134.

Salvini Anton Maria 119.
Sanleolini Bastiano 42. *e* 78.
Sansa e sua utilità 162. 163.
Scrittori d' Agricoltura 8. *e seg.*
Seccagione formidabile degli Ulivi 17. 18. 81. 82.
Semenzai 91. 121.
Serristori Averardo 87.
Sobrietà nel mangiare e nel bere 70. *e seg.*
Soderini Gio. Vettorio, e sue Opere MSS. e stampate 12. 13. 100. *e* 121.
Solstizio 176. *e seg.*
Stagione per porre 139.
Stornelli avidi dell' ulive 167.

Talee 98.
Talli 104.
Terme di Firenze 65.
Tignuole, e loro rimedio 163.
Titi Ruberto 134.
Tordi ghiotti dell' ulive 171.

Valle di Calci producitrice d'olio squisito 131.
Valori Filippo 121.
Varchi Benedetto 39. 40. 109.
Vento favorevole agli Ulivi 142.
Vettori Piero, e notizie principali di lui 13. 14. 15. 86. 121. 126. 157.
Villa di San Casciano occasione primiera della presente Opera 33. 42. 127.
Vinta Francesco 126. 127.
Vittoria significata per l'Ulivo 80.
Uliveta antica in Firenze 87. 88.
Ulivi, e loro necessità 14. 15. *seccatisi* 16. 81. 82. *mancanti in Italia* 61. *in Francia, in Ispagna, in Africa* 58. 59. 60. 61. *loro varj nomi* 168. 169. *grati ai pesci Polpi* 172.
Volpi Gio. Antonio e Gaetano lodati 134.
Uso dannoso che si fa della morchia 163. 164.

VETTORI.

	ERRORI	CORREZIONI
P. 4	l. 3 *retundo*	*rotundo*
36	2 sue	due
44	12 *govare*	*giovare*
50	Annot. 1 l. 4 in	un
79	l. 9 granda	grande
83	21 colte nè rubate	colto nè rubato
104	Annot. 1 l. 3 *Teramus*	*Te ramus*
122	Annot. 1 l. 4 *immergeri*	*immergere*
125	l. 15 molta	molto
132	26 sighifichi	significhi
162	Annot. 1 l. 6 *multus*	*multas*
170	l. 5 l' ulive	ulive

P. Caronni incise.

Gio. Vittorio Soderini.

Da un Quadro presso Mons. Soderini in Roma.

Dep. alla Bibl. Naz.

TRATTATO

DELLA

COLTIVAZIONE DELLE VITI

E DEL FRUTTO CHE SE NE PUÒ CAVARE

DI

GIOVANVETTORIO SODERINI

GENTILUOMO FIORENTINO.

MILANO
Dalla Società Tipografica de' Classici Italiani,
contrada di s. Margherita, N.° 1118.
ANNO 1806.

GLI EDITORI
A' LORO ASSOCIATI.

Vi presentiamo, o cortesi Associati, la Coltivazione delle Viti di Giovanvettorio Soderini, *opera che da qualche tempo divenuta era rarissima. La venustà dello stile non meno che l'importanza della materia rendono questo* Trattato *utilissimo e commendevole a chiunque ama d'attingere a' puri fonti della Toscana favella i leggiadri modi del ben dire eziandio le cose di campagna. La nostra edizione è fatta sulla bellissima ed accurata di* Domenico Maria Manni, *che nel* 1734. *ristampò in Firenze la prima e famosa de' Giunti* 1600. *Sì questa de' Giunti, che quella del Manni sono ammesse dalla* Crusca, *e fanno testo di lingua. Dopo le* Notizie intorno a Gio. Vettorio Soderini *raccolte dal Manni abbiamo noi ancora*

ristampata la lettera di Filippo Giunti *all'* Alamanni, *ed alle stesse* Notizie *abbiamo premesso l'* Avviso del Manni, *perchè ci sembrò che questo non meno che quella interessar potessero i Lettori, e rendere così vie più perfetta la nostra edizione. Gradite adunque la nostra diligenza, e vivete felici.*

GIUSTI, FERRARIO, e C.°

DOMENICO MARIA MANNI

A CHI LEGGE.

Io stimo certamente, che l'affaticarsi a dimostrare la necessità, l'eccellenza e la sovranità sulle altre Arti, dell' Agricoltura generalmente, o in particolare l'utilità della cultura delle Viti (antico trovamento, dicono, de' nostri Etrusci) (1) sia omai uno sforzarsi senza pro alcuno di aggiugner luce al Sole, essendo già palese abbastanza, essere stata cotale arte il nervo della Romana Repubblica, ed ancora non avervi tra le cose utili e fruttuose nulla, che sia dell' Agricoltura migliore, più abbondevole, più giocondo, e che all' uomo libero mag-

(1) Vedi gli Scrittori allegati dal Dempstero de Etrur. Reg. T. 1. L. 3. c. 13.

giormente si confaccia (1). Quindi se in tutte le Nazioni più colte e adorne vi ebbe chi di quest' Arte nobilissima diede precetti, sia con pace di tutte loro, io non credo, che forse patria alcuna vi sia, che anche nel numero degli scrittori di essa ci sopravanzi. E che Scrittori! Il solo nome di Pier Vettori, di Luigi Alamanni il vecchio (a differenza del giovane figliuolo di Piero; che anch' egli di Agricoltura si dilettò) di Giovanni Rucellai, di Bernardo Davanzati, non va egli siccome tra quei delle più nobili Famiglie di Firenze, così in compagnia degli Scrittori nostri più celebrati? A' quali a buona equità alcun altro aggiugnere se ne vuole, se non cognito quanto i pur ora mentovati, tuttavolta degno della memoria, che di lui i marmi ed i libri conservano, e fu questi il Senator Gio. Battista Tedaldi vivente ne' medesimi tempi, scrittore anch' esso di un Trattato di Agricoltura MS. e ritrovatore eziandio di una falce adoprata ne' villerecci lavori dagli antichi Romani, dipoi perduta, appellata Segolo, la quale il Negri, sbagliando, dice essere una sorta di terra (2). Ma tra tutti loro onorevole luogo occupa, e fa altresì ornamento alla nostra leggiadra favella GIOVANVETTORIO SODERINI,

(1) Cic. 1. de Off.

(2) L' Inscrizione nella Cappella Tedaldi nella Annunz. e l' Ist. degli Scrit. Fior. del Negri.

di cui larga menzione si farà di sotto, il quale una cotal materia necessarissima, quale si è la coltivazione in generale, a lungo trattò, e si trova MS. originale di mano dell'Autore in quattro Volumi ben grossi in foglio nella celebre libreria del sig. Carlo Tommaso Strozzi (1) Cavaliere tra le altre prerogative che lo arricchiscono, delle Lettere benemerito; ed in uno di essi (2) si ragiona lungamente della Coltivazione delle Viti (checchè per incidenza vi si favelli d'alcuni altri arbori) che è l'operetta, che di presente noi doniamo novellamente alla luce. Fu ella impressa dapprima in Firenze da Filippo Giunti in 4. nel 1600. unita alla Coltivazione di Bernardo Davanzati Bostichi, ed alla Difesa del Popone di Lionardo Giachini; aggiunte ambedue, che noi tralasciamo, la prima a cagione d'essere stata indi ristampata più fiate, ed in specie ora di fresco; l'altra perchè non affatto conveniente al nostro assunto; contentandoci di non ommettere la lettera di dedicazione, che il Giunti fece a Luigi Alamanni il giovane, per non defraudare la memoria di alcuni grandi uomini, de' quali vi si fa per entro onorata nominanza. Scusossi primieramente il Giunti coll'Alamanni degli errori accaduti in tale impressione, per non

(1) Codd. NF. NG. NH. ed NI. in fogl.
(2) Cod. NF.

aver potuto accudirvi Aurelio Biondi uomo erudito, che di preparare il resto di questa Agricoltura teneva incumbenza da lui, a cui il Soderini avevane fatto grazioso dono; poscia rimise egli medesimo questa sola porzione delle Viti di bel nuovo alle stampe l'anno 1622. e si protestò di migliorarla e correggerla. Or quanto felicemente ciò gli riuscisse di fare, ovvero se viepiù agevolmente sia sortito a me, lo giudicherà chi che sia, il quale ne faccia il confronto. Ma sebbene questo della miglior correzione è stato un de' motivi di rimettere tale libro sotto il torchio; non però è stato l'unico, essendo bisognato nulla meno di ciò fare per la rarità, in cui questa parte d'Agricoltura era in certo modo venuta, il che non segue tanto degli altri ugualmente che questo principali scrittori di cotal arte di sopra divisati, perchè forse più edizioni, che di questo ne sono finora uscite; tantopiù che di più d'uno di loro se ne sono rinnovellate alcune da pochi anni in qua da' diligentissimi torchj di Giuseppe Comino di Padova, e quella del Vettori da quegli di Giuseppe Manni mio padre. Oltredichè la maggior frequenza, con che meritava questa operetta del Soderini d'esser citata nel nostro Vocabolario della Crusca per le molte voci, di cui mestiere abbiamo d'autorità, richiedeva, che una assai emendata edizione si conducesse di essa; la qual cosa molto prima avremmo tentato di

fare, se occupati non fossimo stati in metter fuori di pianta per lo medesimo servigio opere inedite, non men che questa necessarie, delle quali tutte si può ragionevolmente dire col Poeta:

Questi son gli occhi della Lingua nostra. (1)

Perchè poi nulla manchi a render compiuta e gradita questa ristampa, oltre all' aver io procurato, che le pagine corrispondano uniformemente a quelle della edizione del 1600. per comodo delle citazioni, mi son preso la briga di raccogliere di qua e di là le poche notizie qui annesse, risguardanti la persona dell'Autore, di cui poco e quasi direi nulla si sapeva; e ciò ho io fatto, come hanno permesso e la mia insufficienza, e quei pochi ritagli di tempo, che in questa ricerca ho potuto impiegare. Gradisca pertanto chiunque legge, l' opera mia, qualunque ella sia per se stessa, a riguardo del mio animo, che è di sempremai occuparmi a tutta possa per lo pubblico benefizio; e viva felice.

---

(1) Petr. Trionf. della Fama c. 3.

NOTIZIE

INTORNO

A GIO. VETTORIO SODERINI.

Quei pochi, i quali di questo scrittore d'una delle cospicue famiglie di nostra patria hanno preso exprofesso a trattare, passano in silenzio le cose di lui più desiderevoli ed importanti. Ed invero troppo scarsamente ne favellano Fra Michele Poccianti e Giovanni Cinelli, la cui Opera manoscritta non fu per avventura compiuta; e con molto d'inavvertenza il Padre Giulio Negri, che tra le altre cose d'uno scrittore ne fa due. Al che volendo io supplire senza soverchia prolissità, dico in prima,

che GIOVANVETTORIO SODERINI *illustre Gentiluomo Fiorentino venne a questa luce l'anno MDXXVI. a' VI. di Marzo. Il padre suo, nipote di fratello de' due chiarissimi soggetti il Cardinal Francesco e Piero Gonfaloniere perpetuo, fu Tommaso Soderini Senatore Fiorentino, uomo letterato, e tra gli altri suoi adornamenti, alla Toscana Poesia inclinato, talchè riuscendovi mirabilmente, meritò, che un suo sonetto illustrato fosse, ed esposto da Alessandro Salicino Ferrarese, alla Religione poi Frate Orazio Carmelitano, con un suo erudito Trattato sopra di esso, impresso in Firenze (ove il Salicino nel convento di S. Maria Maggiore lungamente dimorò, e morivvi) l'anno* 1567. *Nè questo basta a far ragione di quante e quali lettere adorno fosse Tommaso, se non si riporta qui ciò, che il dottissimo Pietro Candido Monaco Camaldolense del monastero degli Angeli della Città nostra, in dedicando a lui giovane di soli* 19. *anni Lucrezio da se emendato, e per le stampe di Filippo Giunti nel* 1512. *impresso, nel fine della Dedicatoria gli dice*: Nostra autem hæc, qua in emaculando nobili poeta, tuis auspiciis usi, Thoma splendidissime, sumus industria, ob idque incomparabili virtuti tuæ dicata, fiet jam per Te omnibus bonarum Artium sectatoribus exploratior; Tibique non in poetica solum, atque oratoria, in quibus tantopere excellis, sed in reliquis

quoque omnibus disciplinis exculto, cujus amplissima optimo, doctissimoque cuique semper patuit domus, cujus ob hæreditariam, eminentemque sapientiam, Deique ipsius Optimi Maximi munere ad summa evecti rerum fastigia Patrui Italiæ hac tempestate veluti clarissima duo sydera illuxere, nulli non humanarum literarum studiosi perpetuo se debere fatebuntur. Mihi vero, in quem egregia tua, Reverendissimique inprimis Patrui tui extant merita, nihil prorsus evenire potuerit antiquius, quam si acri, magnoque utriusque judicio hisce in T. Lucretium castigationibus satis a nobis fuisse factum intellexero. *Nasceva questo Tommaso Soderini di quel M. Gio. Vettorio Avvocato, che dall' Epistole di Marsilio Ficino si ritrae essere stato suo amico e familiare. La madre di* GIOVANVETTORIO *il giovane, che è il nostro, fu Caterina di Lorenzo della tanto illustre schiatta de' Marchesi Malaspina. Così per tempo fu l'applicazione di questo fanciullo agli studj, e tali le insinuazioni paterne furono, che di* 16. *anni apparava in Bologna Filosofia e Leggi; di che più chiara testimonianza aver non si puote, che quella che ce ne fa una lettera di Niccolò Martelli, tralle stampate a car.* 24. *di questo tenore:*

A M. Gio. Vettorio Soderini in Bologna.

Appena che noi ci eravamo parlati due volte (Nobil Gio. Vettorio) che vi bisognò trasferire in Bologna per dar principio agli onorati studj della Filosofia; e 'n parte per soddisfare al desiderio paterno, entrare in quelli utili, ma non piacevoli, delle Leggi; benchè dell' una e dell' altra professione ne sarete sommamente lodato, perseverando insino al fine; e questo lo potete benissimo fare, per esservi stata la fortuna cortese e liberale delle sue facoltati, non meno che le stelle graziose e benigne di tanti loro cortesi doni. Ma perch' io non vi vada raccontando quello che per voi medesimo vi sapete e conoscete, me ne passerò, riserbandomi a un' altra volta a farvi intendere quanto io desidero sempre per voi far cosa, che grata vi sia. In questo mezzo vi piacerà una lettera per la virtuosa signora Veronica da Gambara (dove sono alcune mie Rime) di fargliene tenere in man propria per persona fidata e diligente, procacciandone poi con que' destri e cortesi modi, che la natura vi porge, la risposta, la quale sopra a ogni altra cosa sommamente mi sarà grata. Di Fiorenza adì xx. di Dicembre MDXLII.

Niccolò Martelli.

Tornato alla patria GIOVANVETTORIO, *nella sua più fresca e fiorita età fu ammesso nella celebre Accademia Fiorentina l'anno MDXLIV. Avvenne poi nel MDLXI. la morte del Senator Tommaso suo Padre, perlochè restando egli solamente con un fratello per nome Alessandro, pensossi di dover tirare avanti lo antico splendore di sua Famiglia; e quindi si congiunse in matrimonio con Maria del Senator Leone del Senator Cavaliere Filippo de' Nerli, dalla quale in progresso di tempo doppia maschile prole acquistò. Ma perchè le qualità de' due nobilissimi congiunti non meno, che quelle d' alcuni altri di questa Prosapia, espresse vengono al vivo dal mentovato Salicino nel luogo di sopra accennato, non fia grave, s' io non m'inganno, di quel Trattato alcuni pochi periodi aver sotto l' occhio.* Propongo, *dice egli*, di volermi affaticare in esplicarvi un dottissimo Sonetto sopra ciò fatto dal nobilissimo e virtuosissimo Signor Tommaso Soderini, uomo di felicissima memoria, dotato di sottilissimo intelletto, ripieno d' ogni filosofica e buona disciplina, chente tutti sono, ovver la maggior parte di quella Casa nobile e generosa, nel di cui lung' ordine sono state per ogni tempo persone illustri per armi e per lettere, tra' quali (per lasciarvi da parte il Magnifico Pietro, che meritò per le sue rare virtù d'esser fatto Gonfaloniere, come lo dicono, a vita, della

sua nobilissima Repubblica, grazia e privilegio forsi non più concesso ad altri) tengono il primo luogo il Signor Alessandro e la Signora Fiammetta sua Consorte, delle lodi de' quali quantunque infinitamente da me ne fusse parlato, non potrei giammai vederne il desiderato fine; però basterammi per ora il dire, che 'l primo dimostra chiarissimamente per la vivacità del suo intelletto, e per tutte le virtuose sue azioni di esser figliuolo, e progenie per legittima successione di così chiari Padri, e de' maggiori sì onorandi; e che la seconda fa il Mondo stare in dubbio, tra la nobiltà del suo chiarissimo sangue, la bellezza sua singolare, l'affabilità del modestissimo suo conversare, e le doti del gloriosissimo suo animo, quali si possono dire, che in lei si trovino maggiori ec. Al par di questi per dirittissima ragione mi convien porre lo illustre e generoso Sig. Gio. Vettorio, il quale con le magnanime sue azioni sarebbe sufficiente a nobilitar qualunque Casato si sia. Che se la nobiltà vera dalle virtù si acquista, e non d'altronde, meritamente dico, che se i gloriosi progenitori della Casa Soderina fossero in manco numero assai di quel che sono, questi soli, coi doni che gli ha concesso l'ottimo Dio, la potrebbe ridurre uguale a qualunque altro lignaggio ha oggidì, per giudicio universale, nome di nobilissimo e d'illustrissimo. Alla grandezza del quale arridendo il Cielo più di giorno

in giorno, seco ha congiunta con legittimo Imeneo la non men bella che valorosa Signora Maria Nerli, alle cui divine bellezze di corpo e d'animo potria ben forse la comune nostra madre natura per mostrare agli occhi nostri l'estremo della sua gran possanza, formar per avventura un' altra talmente perfetta, che le s'assomigliasse in tutto od in parte, ma che d'una picciolissima parte l'avanzasse non già.

Varj varie cose scrivono delle produzioni della penna di GIOVANVETTORIO, *e fra essi il Padre Negri, che ce lo dà per dedito all' arte Oratoria non meno, che alla Poesia, nelle quali facoltà mostra, che egli scrivesse molto sì in prosa che in versi Latini, de' quali io per verità non mi sono incontrato a leggerne giammai; il che non è maraviglia, conciossiachè il tempo anche agli uomini grandi e rinomati fa di simili danni; sebbene possono quegli tuttora, e quando meno uom se l' aspetta, disascondersi, e manifestamente venire a luce. Ritraggo bensì dal Poccianti contemporaneo del* SODERINI, *che questi* in dicendo, scribendoque subtilissimus, ac diligentissimus, soluta oratione, ac versibus poemata complura dictavit, quæ inter cives suæ civitatis hinc inde omnium admiratione vagantur. *Nè si rende punto inverisimile, se egli era di una famiglia delle Muse cotanto benemerita, quanto fanno fede l'Isto-*

ria e i commentarj della volgar Poesia, ove se di GIOVANVETTORIO *nulla menzione per li versi Toscani si fa, si celebra tra più altri di sua casa col nobil titolo di famosa Poetessa Fiammetta Soderini ne' Soderini sua cognata, a cui sue Poesie indirizza il Bargeo. Dilettossi senza dubbio anch' egli della Toscana Poesia trovandosi trall' altre un Sonetto giocoso da lui scritto in Volterra, non senza sali ed arguzie, ricordato nelle Note istoriche ed erudite fatte da Mons. Sommai a quella Storia delle famiglie Fiorentine di Piero Monaldi, che va attorno, le quali Note esistono nell' Archivio segreto di S. A. Reale. Più cose va divisando il Cinelli essere state scritte dal nostro, e tra queste la pompa funerale, colla quale celebraronsi in Firenze nell' anno 1587. l' esequie del Granduca Francesco; Operetta, che poi mise fuori Filippo Giunti dedicandola al Cavaliere Gio. Vincenzo Modesti Gentiluomo Residente in Milano per Ferdinando de' Medici Cardinale insieme e Granduca di Toscana, la qual pure manoscritta di suo proprio pugno indirizzata l' avea* GIOVANVETTORIO *a Silvio Piccolomini suo nipote, come quegli che avea per moglie una figliuola di Teodosia Soderini sua sorella. Scrisse finalmente portato da nobile vaghezza imitatrice di quella, onde molti Greci e Romani Scrittori sentironsi stimolati, la*

sua grande Agricoltura con tutto il buon gusto e con tutta la diligenza, siccome vien giudicato; a condur la quale molto conferì per avventura non meno che alcuna dimora deliziosa in alcuna sua Villa, qualche viaggio da lui fatto, trovandosi ricordanza, che egli per la Lombardia e per la Liguria passasse; ove ebbe campo di restare informato degli usi nel coltivare praticati in quei paesi.

Come uomo di naturale un poco inquieto e bizzarro, e come Cittadino nato libero, ed a cui erano a memoria gli onori, onde poc' anzi la sua Repubblica distinta avea la Casa Soderini, non fu sì guardingo, che astener si sapesse alcuna volta dall' esprimere in voce ed in carta quell' affetto, ch' egli nel tempo del Principato nudriva ancora a favore della libertà della Patria; lo che gli fu poscia cagione di disturbi e di angosce: se non che per lo naturale suo festevole e lieto, da tutto sapeva egli trovar motivo di vivacità e d' allegria. Ed in fatti tralle Note poc' anzi nominate vi si leggono più e diversi detti e fatti spiritosi del Soderini, che io principalmente per isfuggire lunghezza tralascio. Nè vi si tace il riguardo benigno e clemente che aveva per lui, come di quella illustre Casata, il Granduca Francesco. Si accenna altresì un' inscrizione, che egli fece trovandosi a Castel Pulci, ed il luogo preciso di sua abitazione in Firenze, cioè

in Via del Palagio dirimpetto ai Salviati. La Villa però, ove per la maggior parte compose la Coltivazione intera, si fu quella degli Alamanni a Cedri, di vicinanza presso a Volterra, e ciò si ricava dalla Lettera che Filippo Giunti fece nel 1600. *in dedicando la Coltivazione nostra a Luigi di Piero Alamanni dottissimo gentiluomo (siccome il dimostra tra gli altri Jacopo Soldani nell' Orazione in morte sua) nipote di sorella di* Gio. Vettorio, *ov' egli così scrive*: Lascio da parte ancora, che quando a dirittura da questo rispetto io non fossi mosso, e che questo Libretto non fosse per altro degno della sua Libreria, archivio fedelissimo delle Muse Greche, Latine e Toscane, sì doveva io indirizzargliele ancora per esser parte dell' Opera di un suo zio, nata e cresciuta per la maggior parte nella sua deliziosa Villa di Cedri; *con quel che segue; donde si vede chiaro che il Giunti aveva animo di stampar tutta l' Opera dell' Agricoltura, e che ci avea pensato più tempo innanzi, avendogli di essa fatto l'Autore un generoso regalo. Anzichè da una lettera, che io ho veduto nella Stroziana nel Codice N F, scritta di Cedri pure dal nostro al medesimo Giunti ne'* 16. *di Giugno* 1596. *pochi mesi prima della sua morte, si viene in chiara cognizione, che fin di quell' anno il Giunti voleva imprimere questa Opera*

d'Agricoltura, per la quale da aggiugnersi in fine gli manda il Soderini *un Opuscolo volgare scritto di suo pugno, che ha questo titolo*: Petri Mariæ Calandri Compendium de agrorum, corporumque dimensione ad Petrum Soderinum Virum præstantissimum, *e che pure nel suddetto Codice N F si conserva.*

Morì in fine il Soderini *l'an.* MDXCVI. *a' 3. di Marzo sul compire l'anno settantesimo della sua età, ed in S. Maria del Carmine di Firenze appresso i suoi generosi ascendenti ebbe il dì seguente onorevole sepoltura; celebrato in vita, e dipoi come uomo di non ordinaria acutezza e d'illustre talento, e ritratto il primo nella prima Volta della Real Galleria infra gli Uomini chiari e cospicui nell'Agricoltura.*

Valente Panizzi Mantovano in quel tempo Impressore in Firenze dedicando a lui la prima Parte de' Soggetti Poetici del sopra mentovato Salicino, grandi pregi invero nella dedicatoria a lui medesimo gli ascrive, dicendo trall' altre: A voi dunque, Sig. Gio. Vettorio, nato di nobile e illustre Famiglia, e adorno di tutte quelle più rare doti e virtù d'animo e di corpo, le quali a nobile uomo sono richieste, ed il quale siete testimonio, e vera e viva sembianza de' vostri progenitori, e più congiunti di sangue, che ebbono con istraordinarie condizioni e non più usate, nell'Armi, nel-

le Lettere e nella Prudenza i supremi gradi della Patria loro; dono e dedico, con la presente Opera, me stesso; Ed il virtuosissimo Salicino, tanto affezionato di V. S. quanto Ella cortesissima esaltatrice de' begli ingegni, son certissimo che di questo mio ufficio sentirà infinito contento e soddisfazione, e averà per sommo favore, che esso suo Libro porti in fronte il nome Vostro, che il renderà senza dubbio più gradito e riguardevole al mondo. *E nel fine del Libro medesimo l'appresso Sonetto del Salicino si legge*:

Per il Sig. Giovanvettorio Soderini.

Spinto dal rio destin Batto Pastore,
Lasciato il Gregge suo misero errante,
Dal patrio nido rivoltò le piante,
Non senza aspra sentir pena e dolore.
E a piè dell' Alpi, ove con grande onore
Cantò Damon diverse cose e tante,
Si dispose a seguir quell' orme sante,
E ciò, piangendo, un dì mandò di fuore:
Cure importanti, e voi gravi esercizj,
Rimanetevi, poi che 'l Ciel destina,
Ch' io debbia dimorar su questi poggi.
Io pur vi lascio, e qui mi rafferm' oggi,
Poscia che 'l Soderin nemico a' vizj
Adorna il suol di sua virtù divina.

Anche il celebratissimo Benedetto Varchi volendo pur dare al pubblico i Sonetti suoi pastorali, mandò ad effetto il suo desìo col ricoverare i medesimi sotto la protezione di Gio. Vettorio, *laonde in fronte di essi quello appose, che incomincia:*

A Voi, che l'alto nome e gran valore
Del saggio Avolo vostro a noi tornate,
Giovanvettorio mio, nè dispregiate
Le sante forze del celeste Amore,
Mando io quel che cantò Damon Pastore
Per colli e boschi nell' andata state *ec.*

Finalmente Alessandro Ceccherelli Fiorentino dando alla luce il suo Ragionamento delle Azioni e Sentenze del Sig. Alessandro de' Medici primo Duca di Firenze, stampato in Venezia in quarto nel 1564. *da Gabriel Giolito de' Ferrari, sotto i suoi auspicj il mandò fuori, e con questi sentimenti, infra gli altri bei tratti di stima, s'espresse*: Solo la pregherò bene, che si degni in questo mio dono riconoscer l'animo mio pronto di servirla, e far cosa che le sia grata; perchè così come Ella non è mai sazia di beneficare e giovare altrui, così non doverebbon mai rendersi appagati gli animi di chi la conosce di renderle grazie, e debitamente farlesi conoscere. Il che io desiderando più che tutti gli altri affezionati suoi tanto di cuore, quanto so

e posso, la prego a tenermi nella sua grazia.

Conciossiachè sì fatte testimonianze valevoli sieno a far comprendere il vero somigliantissimo carattere di GIOVANVETTORIO SODERINI, *non credo io che debba essere stato di noja a chi legge l'averne qui osservate queste poche distesamente.*

ALL' ILLUSTRE

SIG. LUIGI ALAMANNI

SIGNOR MIO OSSERVANDISS.

Perchè è convenevole che ciascuno meritamente intenda a quelle cose, alle quali vede il guiderdone secondo le affezioni seguitare, mi son mosso a dedicare a V. S. questo Trattato della Coltivazione e frutto delle Viti del Sig. Gio. Vettorio Soderini di onoratissima memoria, aspettando d' esser guiderdonato da V. S. non d' altro, che d' una lode di costante gratitudine verso il morto Autore, e di una grata corrispondenza d' affetto verso la divozione che tengo a' meriti e valore di V. S. Nè mi son punto vergognato far questa consequenza sull' affezione, con la quale ella inclina al diletto della vera Coltivazione e

bisogne della Villa, come che e la chiarezza del sangue e l' amplo patrimonio e i gravissimi studj paja che la rendano incapace di pensieri, che con la bassezza della terra pare che covino, e se ne stieno vili anzi che no; conciossiachè quando più fioriva la gloria de' Romani, i primi Senatori si tenevano a sufficienza pregiati, se loro era data lode di buoni Agricoltori: e Tullio avvisò, che la vita de' Coltivatori di pari passo quasi con la vita de' Sapienti procedesse. Vagliami oltre di questo l' esempio di quel dotto, non meno che colto e leggiadro Poeta, di cui V. S. con lo splendore del sangue e con la fama del nome, quasi per dritto redaggio serba eziandio la dottrina e 'l valore; che per principio de' suoi elegantissimi Poemi (acciocchè questa nostra lingua non mancasse de' georgici Componimenti) avendo della Coltivazione scritto in versi, quel Trattato al gran Re Cristianissimo Francesco I. dedicò; nè l' umiltà della materia, o l' altezza de' concetti di quel gran Re vietò, che dal valoroso ingegno di lui non fosse con pieno favore ammirato ed ottimamente gradito. Lascio da parte ancora, che quando a dirittura da questo rispetto io non fossi mosso, e che questo Libretto non fosse per altro degno della sua libreria, archivio fedelissimo delle Muse Greche, Latine e Toscane, sì doveva io indirizzargliele ancora, per essere parte dell' Opera

di un suo Zio, nata e cresciuta per la maggior parte nella sua deliziosa villa di Cedri. E come questa prima parte le dedico, così tutto l'intero Volume di questa Coltivazione dedicato le avrei, quando avessi potuto comportare la gravezza, che si sente in portando alla luce libri tanto copiosi e grandi. Tuttavia avendo io persuaso a M. Aurelio Biondi, che si pigli briga di cavare e mettere insieme acconciamente le principali materie di tutto il componimento senza aggiugnervi o levarne cosa alcuna; e desiderando egli per l'amicizia che è fra di noi, non meno compiacere a me, che sottentrare meco a parte del procaccio che fo della grazia di V. S. la va, come ella vede, disponendo in guisa, che or uno e quand' altro fascio portandone alla Stampa, più lieve mi parrà il condurre tutto il carico dell' Opera, e (come delle Rapsodie di Omero avvenne) così ben tosto avverrà, che in più Trattati avendo compiuta l' Opera tutta, mi troverò aver soddisfatto al desiderio dell'Autore, che delle sue fatiche perciò mi fece grazioso dono, e al desiderio di chiunque ha notizia di esse, che per ogni guisa vuole che io le dia alla Stampa. E' convien bene che io faccia scusa con V. S. non pure de' disavveduti errori, ne' quali le più volte incorre la Stampa; ma eziandio di molti più apparenti, ne' quali si è inciampato, per il non aver potuto il detto

M. Aurelio soprastare alla Stampa, e per lo essermi io pur troppo fidato di quegli, che comunemente ha il carico di rivedere i libri che si stampano: il che mi fa meno ardito di mettere in considerazione a' lettori, oltre alla utilità della materia, la purità e bontà della Fiorentina lingua, con la quale ella è trattata: Si potrà bene essa vedere sicuramente nel libretto, essendo egli composto con la solita purità e brevità dal Sig. Bernardo Davanzati, il quale, sebbene tratta della Coltura di diversi alberi e bisogne della Villa, nondimeno trattando principalmente delle Viti, mi è parso che si possa aggiugnere convenientemente con questo. E pregola a ricever insieme l' affetto, col quale gliele presento. E qui facendo fine, prego Nostro Signore Dio, le doni felicità e contento, quanto merita la sua gran bontà e valore. Di Firenze li 20. di Settembre MDC.

Di V. S. Illustre

Ser. Aff.
FILIPPO GIUNTI.

TRATTATO

DELLA

COLTIVAZIONE DELLE VITI

E DEL FRUTTO CHE SE NE PUÒ CAVARE

Del Signore

GIOVANVETTORIO SODERINI

GENTILUOMO FIORENTINO.

La Vite, che Vite per la vita che ella ha e dà alla nostra umana vita, è stata addomandata, e che tanto volentieri invita ognuno alla sua coltivazione per lo giocondo, grato, soave, e dilettevole e amato frutto che ella produce, e per lo pregiatissimo liquore che se ne trae, e per lo guadagno, d'ogni altro che dalla madre terra si cavi, maggiore, se non si opponga e la contrasti, ma la secondi e favoreggi il benigno cielo; perciocchè questa nobilissima e fecondissima pianta è sottoposta alle ingiurie de' tempi, restando offesa dai gieli agghiacciati,

dai Soli bollenti, dai seccori straordinarj, dalle tempeste di grandine, ed altri accidenti che tuttavia le possono sopravvenire; risponde con giovevolissimo profitto, e con notabilissimo esempio di gratitudine alle fatiche che ricerca il buon governo di lei, non le rendendo mai la Vite al tutto vote o vane, se non altro, ancora secca con i suoi sermenti e gambali, guiderdonandole con un gentilissimo fuoco; e per ultimo dando e retribuendo di se delicatissima cenere, che fa morbidissimo ranno a pulire, lustrare e lavare gli umani capelli. Fu dal gran Patriarca Noè dopo il grandissimo diluvio messa in pregio fra' mortali, e accarezzata da lui. A tal che favoleggiano gli antichi, come in molte altre cose (onde è pur con tutto ciò, che de' Romani si ha a credere più assai di quello che scritto se ne ritrova, de' Greci qualche cosa, e de' Paladini niuna) a dire, che Libero padre, detto Bacco, ritrovasse la Vite, che fu dopo molti secoli a Noè, al quale innanzi si dee stimare che ella fosse, se non così usufruttuata, almeno conosciuta, e in qualche parte usata, come l'altre frutte.

Questa pregiatissima pianta, più d'ogni altra feconda e fruttifera, dal suo scapezzato e reciso tronco, e mozzi rami, di quello che non appare, pullula e manda fuori l'abbondante ricolta sua; e sì gode, vien bene, e si bonifica ne' lati de' paesi che se le affanno, onde è che sieno tanto diffe-

renziate nella loro maggiore e minore e mezzana perfezione, e così diversi i di loro sapori e nature. Celebrò il Vino Maroneo Omero, e 'l Pramnio; Virgilio i Retici; altri agli Amenei, a' Nomentani, a' Candiotti e a' Corsi han data lode; e in Roma a questi, a' Romani istessi, a' Mamertini, e Lauremitani intorno a Messina, e a' Siracusani e a' Greci di Napoli, Centole Chiarelli, Paula, Circelli, Lacrima e Asprini; e fuor d'Italia in Germania, dove a tempo de' Romani non erano nè Viti nè Ulivi, oggigiorno fan preziosi vini intorno al Reno, al Necaro, al Meno, alla Mosella; e vicino al Danubio e in Ungheria, massimamente alla sua vista, fanno, e in quantità delicatissimi vini, e soprattutto il Vilpocre, e molti altri che odorati sono; ma in Candia, nella Giudea e 'n Grecia, per li più luoghi di esse; perchè oggi i Turchi piantano le Viti per cibarsi dell'uva, che è loro dalla Maomettana legge proibito il vino (come in queste due provincie già) sono vini di potenza incomparabile, siccome in quella isola (come in terra di Lavoro a Napoli i Grechi, si produce la gagliardissima Malvagìa) i cui Vitigni fan l'uva a terra dalla Vite senza pali; e in Cipri anco di questa, vino più potente assai, causato tutto dalla qualità del paese, che così fatta sorte di Viti amando (come quelle dell'uva passerina di Coranto, che per terra ve n'è in copia) le conduce a tanto e così potente e gagliarda perfezione,

che altrove non avverrebbe, benchè le sorti delle Viti varie (che son tante, quanto i paesi) che si ritrovano trasportate dalle lor madri in altre regioni, quantunque lontanissime, non altramente che i frutti addotti da strane parti in altre a noi vicine, per la prima volta, e quasi quanto durano quegli stessi che furono trasferiti, rattenendo in lor quel natìo patrio impresso seme, ancora nelle parti forestiere, rattengono la simiglianza di loro medesime, e producono assai simile a quelle, di dove elle sono uscite, così il vino, come i frutti. Dipoi nella seconda stirpe degenerano; ma tutti gli agricoltori convengono in un parere, che i sassi sieno amici alle Viti, massimamente quando sopra di loro sia soprammesso assai terreno; perchè essendo i sassi frigidi e tenaci dell' umore, non lasciano patir di sete agli eccessivi caldi le loro radici; il perchè gli antichi lasciarono per ricordo delle Viti, che si lasciassero presso a' fianchi delle fosse piantate di Viti, sassi non più di cinque libbre l'uno, da poter sotterrargli, riparando questi sotto il freddo l' Inverno, e l'Estate il caldo. Così si vede ne' fertilissimi colti di esse intorno al Reno, dove sono sassi a filoni per tutto, venirvi felicissimamente; e conviene levar via le pretre che sono nella superficie della terra, perchè l'Estate abbruciano riscaldate dal Sole, e l' Inverno raffreddano, al contrario a quelle che si stendono in fondo. E sebbene le

Viti hanno per natura di non rifiutare alcun sito o terreno che sia, tuttavia nel troppo gelato e nel troppo caldo elle non fanno; ma fuor di questi due estremi elle vengono tanto felici ne' campi, quanto ne' colli, e non meno nella resoluta, che nella densa terra, e spesso anche nella gracile e umidiccia; ma nelle pretre fortunatissimamente, ove sia ancora poco o nulla di terreno, siccome ne' monti della Spezie, a Malta e nel Carso, ed altrove. E quanto a' siti innanzi a tutti amano i piedi de' monti, che dall'altezze loro in basso ricevono terreno, e le valli che dall' inondazioni de' fiumi abbiano avuto materia; non rifiutando nè ancora la creta, di che si fanno i piatti, sebbene di sua natura sia inimica loro, come il puro sabbione, e 'l salso e l'amaro, e 'l troppo asciutto e secco. Molte non disapprovano il sabbione che sia mescolato con terra alquanto umida. Non vorria anche terreno nè troppo caldo nè troppo freddo, nè troppo raro o denso, nè troppo secco nè troppo umido. La terra grave, che non si può vincere con alcuna sorte di lavoro, e la leggiere, che non si tenga insieme, son loro contrarie. Nella grassissima mettono troppo, andandosene in rigoglio, e nella troppo magra non vi è nutrimento che le possa far dare innanzi. Adunque fa di bisogno fra queste disuguaglianze di temperamento, come ne' nostri corpi, moderando insieme i quattro umori che gli reggono, operan-

do, che più sempre avanzi il caldo che 'l freddo, più il secco che l'umido, e 'l raro che 'l denso, massimamente se s' accordi col sito del cielo, e gli sia in favore. Or se elle non sieno oltr' a modo fredde regioni, e quasi del continuo dalle nevi oppressate, vengono innanzi e vi producono le Viti buon vino; le quali anche, per difendersi da' ghiacci, reggendosi in poco alte piante, si ricuoprono tutte di terra smossa, scoprendosi poi nella stagione temperata di Primavera. E sebbene elle per lo più si godono nelle colline o colli, che così mezzanamente si elevano, e son più liete che negli alpestri e ripidi monti, e scoscesi poggi, ripe e balze dirupate; ancora in queste fanno, non rifiutando elle quasi alcun terreno, se non umidissimo e pantanoso, ma nell' elevato, scoperto, asciutto e sano, migliore rendono il Vino, e più copiosamente fruttificano, se non fosse schietta creta, gessosa e tutta argilla: e nell' altissime coste delle ripide montagne sassose, sebbene in non gran copia, non ricusano di allignare in ottimo vino, afferrandosi fra' massi, come fra quelli delle ripe della Spezie, ove si trae il Razzese e l'Amabile, a questo storcendo i grappoli, a quello vendemmiando senza ciò innanzi. Nè conviene aver per costante, che la prima volta le vi si pongano per attaccarvisi, ma in due o tre volte bisogna ripiantarle, ficcandovi i magliuoli corti, ove fra' sassi si scuopre punto di

terra, co' pali di ferro, provando e riprovando tanto, che la stagione ajuti appiccarvegli. Nè è maraviglia in tanta frequenza di massi e penuria di terre. A tutte le vigne è nojosissima la Tramontana, e a tutti i siti che a questa sono esposti, nè felicemente crescono nè rendono buon vino, come anco le poste a Occidente; ma grandemente pare che sia buona elezione ne' paesi freddi piantare i vignazzi a Mezzogiorno, e ne' temperati voltarli a Oriente, e ne' lati caldissimi, come in Africa e in Egitto, rincontro a Tramontana. Alcuni vogliono che le Viti risguardino Aquilone, e i tralci Mezzogiorno. Amano ancora le Viti, quasi per tutto, il Levante verso Mezzodì; nè altissimo monte o colle, ma poco surgente collina, e simile a poggio desidera, come a Mont' Argentaro, ove quivi vicino il vino di Port' Ercole tiene il principato tra tutti i vini d'Italia di colore, odore, limpidezza e sapore, naturalmente producendovisi appresso di più che ordinaria possa e vigore. Buona ed eligibile positura per le vigne è la qualità delle spiagge, come i non molto elevati colli di Ungheria, dove si raccolgono saporitissimi e odorati, come nell' Alamagna bassa lo stomatico e salutifero vino di Reno, per lunghissimo tratto pur naturali, e non con alcuno artifizio; valendo questo a mutare, correggere e alterare ogni cattivo vitigno e paese, sendo bastante l'arte a migliorarlo, rettifi-

carlo e abbonirlo. E veramente, che la fattura che oggi dall' arte si può usare intorno a' vini e si usa gli fa diventar differenti da loro istessi e dissimili dalla natura de' lor paesi. Cosa contraria del tutto a così fatta pianta, che più d' ogni altra segue tutta la condizione e natura del paese dove ella nasce: imperciò così come l' arte è atta in molte cose a correggere e moderare la natura con l' umano ingegno e diligenza; similmente nell' acconciare i vini per la chiara prova dell' esperienza, nella quale sola è fondata tutta la scienza dell' agricoltura, vale a ridurgli e rassettargli. Ora nella medesima maniera che avviene a colui che vuole avere tutte l' ulive, non ha tutto l' olio per li varj accidenti che le fan perdere, lasciandosi tanto sull' arbore (sebbene la vera è, che vi si lascin su maturare e cascar da loro) nella istessa avviene a quelli, che volendo tutto 'l vino, non han tutte l' uve; e così per contrario come di quelle, perchè lasciandole maturar tanto sulle Viti, o v' infracidano, o sono via portate e mangiate dagli animali; perciò con una certa moderanza bisogna contentarsi di perfezionarne parte, non si potendo aver l' occhio a tutto, e questo ben procurare, e l' altro in altri vasi lasciare un poco più in numero e in bontà minore. Sostentansi le Viti in alcuni paesi, come in alcuni luoghi di Francia, e in Corsica e in Candia, e altrove, dove sono i terreni gagliardi e

amantissimi delle Viti, da per loro stesse, reggendosi senza pali; e ciò ancora avviene per cagione della qualità dell' aere, ammaestramento e custodia data loro da piccole, allevandosi basse, e quasi rasente terra col suo piè corto, forte e diritto, e soprattutto stanno bene le Viti nelle regioni, che non siano per ordinario ventose, soggette a ruine di tempeste e a tristi temporali; onde è che amano sempre l'appoggio, o sia d'arbore o palo o broncone, o sopra ordini di pertiche alte, doppie e lunghe, sicchè vi si posino in quel mezzo stese, e così acconce facciano meglio, e crescano più vigorose, liete e abbondanti di frutto.

E siccome se quando da un luogo a un altro elle si traspongano, s'osserva di metterle in luoghi simili a quelli di dove levate si sono, come sarebbe a dire, se si spiccano i magliuoli da una vigna volta a Oriente, si piantano in lato volto al medesimo Levante, nel modo che egli erano situati prima; così nel piantar gli arbori dall' un luogo all' altro, si osservano le posizioni delle bucce segnate, che stiano per lo medesimo verso che ell' erano, a di dove elle si muovono, in quello ch' elle si ripongono; ma nelle Viti è assai mantener loro la somiglianza della situazione.

I Turchi e i Greci piantando nelle fosse o buche i magliuoli, ne aggraticciano nel fondo d' esse due o tre insieme, e qualche volta una gran filza intrecciato l' uno

con l'altro, dipoi riempiono la fossa, e cavano fuora il lor capo, due occhi solo a terra tagliandoli, come qui da noi. E i lodati antichi agricoltori hanno costumato di piantare per vero magliuolo quello che si spicca rasente il capo che rimane alla Vite, con tutti gli altri sermenti che gli sono accanto tagliandolo, e ponendo tutti questi sotterra, solo cavando fuori quel principale; avendo forse opinione, così facendo, che quelle aderenti producano altrettali barbe più vigorose e gagliarde, e che di questo modo fruttifichino più presto e più copiosamente. È buon magliuolo per piantare ancora quello che si stacca dal capo istesso che si lascia alla Vite, lasciando a questa gli occhi che ha ad avere, e servendosi a piantare del rimanente, perchè quel tagliargli col vecchio non serve ad altro che per attaccarvi la gruccia a spignerlo sotto, il che si fa senza il vecchio, torcendolo un poco, tanto lo pigli la cocca della gruccia; ma meglio è piantar di mano in mano nelle fosse che si fanno per lo divelto. Ora l'importanza è non ispiccare dalle Viti i magliuoli, prima che elle abbiano condotto il lor frutto a perfezione, e sieno un po' rassodati dal freddo; e osservando al contrassegno già fatto loro, di trargli da quelle che abbian fatte assai uve l'anno dinanzi, e che sien sani di tronco, nè punto magagnate, e non da Viti novelle, che sono inferme; ma da quelle che sono nel

colmo del lor vigore, e si spicchi del mezzo delle Viti, sia rotondo, delicato, sodo, con occhi spessi, corti dall' uno all' altro, e che abbia assaissime gemme nuove, da Viti non più che di dieci anni.

E sebbene alcuni sono d'opinione, che tosto staccati dalle Viti si debbano piantare; tuttavia l'esperienza ha rimostrato, che il lasciargli per parecchi dì star colti e in lato asciutto faccia poi piantandogli miglior prova, e più agevolmente afferrargli; ma se egli occorresse conservargli a qualche effetto lungo tempo, caccinsi in un orcio privo d'ogni umidezza, mettendovi in fondo della terra sparsa e sopra fra essi, sicchè tutti n'abbiano attorno; sia l'orcio lungo e alto quanto i magliuoli, perchè col loto si possa turar bene in bocca, che non vi possa trapelare nè vento nè aere, e così si manterranno per due mesi, e trasporteransi da lontano: e se, in volendo piantargli, vi se ne ritrovano alcuni che abbian patito, e sien ristecchiti, piantinsi dopo avergli per un dì e per una notte intera tenuti nell' acqua. Usano alcuni piantarne due insieme, per tirare innanzi quello di più messa, ma quando sono qualificati, come s'è detto, è assai porgli sceveri. I magliuoli poichè han gli occhi spessi con corti nodi, s'hanno a fare di minor lunghezza, che non quelli che gli abbiano radi e distanti l'uno dall' altro, nè maggiori di un braccio e mezzo, o un braccio e tre

quarti, e massimamente in piano, perchè ne' poggi dove la terra scorre, si posson far più giusti.

Del tempo del piantar le Viti sono discordanti i pareri; ma si conviene, che se la positura del cielo sia piovigginosa o fredda, o 'l campo grasso e campestre, e pianura che senta d'umido, sia bene piantarli di Primavera; e se sia secca e asciutta, e calda la complessione dell' aere, e 'l campo di poco polso e asciutto, e ne' magri e scoscesi colli, è ben porli d' Autunno: e di Primavera è buon fare da' tredici di Febbrajo fino all' equinozio di Primavera, e nell' Autunno da' tredici d'Ottobre fino a calende di Dicembre. Altri dicono, che ne' lati dove scorre acqua, sia meglio piantargli d' Autunno, tosto che sien le foglie cascate alle Viti, e spogliate de' lor frutti, e rassodate, come si disse, solamente dalle brinate, che allora s' unisce meglio la terra, e s' impasta alle radici, dando loro sotto nutrimento maggiore. I Turchi in piantandole cacciano sotto due magliuoli a un tratto, cavando fuori il capo d' un solo, e intrecciandogli sotto terra insieme, forse avendo opinione, che quello di sotto ajuti dar meglio favore a quello che sopra la terra rimanda; ma a voler che questo ben segua, fa di bisogno nel calcio incastrargli insieme con biette, e serrar con giunco l'intaccatura, e di questa maniera farà effetto, acconciandoli come s' è detto.

Io per certo ho esperimentato, che così come noi non possiamo ben sapere la qualità della natura di ciascheduna sorte di Viti, sia meglio senza dubbio piantare i magliuoli all' Ottobre, anzichè al Marzo; perciocchè, da che il lor vero deposito, anzi sepoltura perpetua ha a essere la terra, che cosa può esser più conveniente, che piantargli a Ottobre, affinchè ciascheduno secondo la sua razza abbia a poter mettere al tempo, che secondo la sua natura se gli richiede? Del muover d'essa o prima o poi, non si potendo così per appunto appostare il tempo giusto della lor mossa al Marzo (sendochè chi prima muove e chi dopo) in quella maniera ciascheduno potrà muovere secondo la sua natura. E altramente ho fatto pruova di tutti gli arbori e piante che si pongono a' rami, e avendo avuto sospetto del rigor del freddo, ho usato coprirle di terra cotta leggiere o di altra materia, che più al dar fuori di esse le possa riparare, dipoi si scuoprono a Primavera, e vengono molto bene. Ma ne' magliuoli ancora tanto più si dee osservare in que' luoghi che non sono troppo soggetti all' acque e all' umidore, perciocchè in questi, come in tutti i luoghi piani, è meglio piantare al Marzo. Ma se è vero il parer di coloro, che affermano che allora tempo il più accomodato che si possa eleggere per ispiccare i magliuoli, sia quando son lor cascate la metà delle

foglie, che perciò mostrano ancora di avere il loro umore e vigore; per tutto ciò sarà sempre più acconcio il piantargli d'Ottobre che di Marzo; se già intorno alle mosse loro di Primavera non si spiccassero, che altramente il Verno si staccano asciutti e secchi privi di umore, e solamente di questo tempo si deono staccare per necessità, quando non si possono avere in altra stagione. Sono ancora molti che stimano non si dovere staccare i magliuoli avanti che abbiano avuto due o tre brinate, e che siano assodati e indurati bene dal freddo, perchè allora si tengono per fatti, e a proposito a piantarsi. Si conservano poi assai d'Inverno a ricoprirgli col terreno semplicemente, non volendo mettergli in orci, come si disse di sopra, che così ancora si manterranno per due mesi e più. E avendosi a condurre da provincie lontane, per quasi tutta l'invernata, s'impiastrano col mele, e si sotterrano nell'arena dolce di continuo innanzi inumidita con acqua similmente dolce. Se avvenga che abbiano a esser portate per l'acqua salsa, posti in cassette di stagno, piombo o rame, dureranno a mantenersi il medesimo tempo. E di questa medesima maniera durano ancora le marze di qualsivoglia frutto, che da lontanissimi paesi abbia a condursi. Ma egli è stato osservato per cosa chiara, che i magliuoli, che per qualunque accidente, o colti d'un pezzo addietro, o come che sia,

abbiano un po' patito, e sieno quasi appassiti e divenuti verdisecchi (senz' altramente tenergli poi nell' acqua avanti si piantino, come fanno certi, che l'errano, perchè così andando poi il tempo asciutto si perdono per la più parte) fanno miglior pruova assai, che i bene e freschi conservati, o che i tosto spiccati e posti; e stagionatissimi, purchè siano prima piantati con diligenza, più gli accompagna la terra, e se le uniscono, avendo cura che tuttavia si piantino all' asciutto, e ripieni attorno e circondati di arena fresca, o terra cotta in pertuso ove si piantano, anzi che di vinaccia (come afferma alcuno) o d'altro pacciame. Ma tuttavia, così in questo, come nel piantare ogni sorte d'arbori e fruttici ed erbe, s'osservi il crescere o scemar della Luna, la quale ha espresso predominio sopra tutte le sorti delle vegetative, e massimamente per far copiose e abbondanti le Viti. Adunque la Luna crescente in piantando osservisi circa al suo mezzo augumento, e gioverà assaissimo, che così impartisce della sua natura alle piante, infondendo in loro il vigore che è in essa del crescimento, del calore, della siccità, dell' umidezza e frigidità; e di tutti questi togliendo e levando, quanto ella va mancando e scema, e così per contrario essendo in augumento. Ora non avendo ella alcun lume da se, ma ricevendolo e incorporandosele dal Sole, riverbera verso la ter-

ra tanto maggiore questo lume che ella rende, quanto più ella si allontana da lui, e per contrario, quanto più s'appressa alla sua congiunzione, tanto manco lo fa risplendente in terra, e di qui viene il crescer della Luna e lo scemare, non che in lei veramente cresca o manchi il lume (se non se quando s'eclissa) per esser sempre a un medesimo modo illuminata dal Sole, siccome il Sole illumina il corpo di tutte l'altre stelle, che stanno sempre da esso tutte lucidate a un modo rispetto alla grandezza del convesso del Cielo; ma in lei solamente cresce e manca quel lume che da quella si riflette alla terra, il quale, secondochè egli va diminuendo e augumentandosi, ha parimente più e meu forza di muovere il natìo vigore delle piante vegetative, e di tutte le cose naturali a fare i suoi effetti, causati dal suo primo motore il Sole. Perciocchè quanto più egli in esse lo fa crescere, tanto più in esse lo fa abbondare o diffondere a tutte le parti estrinseche; e altresì per contrario quanto più scema, si diminuisce: onde siccome il Sole nella prima stagione veste gli arbori, nella seconda produce i frutti, nella terza gli matura, e nella quarta gli sfronda; somigliantemente nel primo quarto la Luna è potente a muovere, nel secondo a fruttare, nel terzo a far maturare, nel quarto a conservare. E s'è ancora osservato e per lunga esperienza approvato, che tutte le piante e Vi-

ti che s'hanno a piantare, si caccino sotto terra, quando la Luna è sotto terra, e non mai quando ella è sopra terra, che così nuoce loro; e allora gli fomenta e ajuta facendo tutto crescere in vigore e copia di frutti, e prestezza di venire innanzi e più sana pianta, rigogliosa e bella.

Può adunque tanto la diligenza del lavor buono con che s'attendono le Viti, che e' si racconta, che L. Annio Seneca possedeva una vigna d'inestimabil grandezza e circuito in quel di Napoli; della quale essendogli occorso per casare le figliuole (tuttochè egli fosse ricco, come precettore di Nerone, di più di due milioni d'oro) alienarne la metà; con aver raddoppiato lo studio del governarla, aver cavata la medesima rendita di quella metà che gli era rimasta, che del tutto che egli aveva prima. Così ancora riferiscono per ultimo, essendo egli restato con la terza parte sola, aver col rinterzar la fatica del procurarla, cavato quanto di tutto insieme. Di qui viene certificatissimo il proverbio: Chi semina e non custode, Assai tribola e poco gode; e ciò tanto più avviene alle Viti, che trasandate si conducono a perdizione per la loro fragilità e debolezze, nè si reggendo da per loro, hanno tanto più bisogno d'ajuto e governo, che non l'altre piante. Dal dì adunque che in terra elle si pongono, hanno di mestiere di continua cura, vigilanza e riguardo, nè giammai deono resta-

re abbandonate, e senza essere o con la vanga, se sono in piano, e se in poggio, monte, o colle ripido e scosceso, con la zappa trassinate; e non pure una volta l'anno, come si mal fa, ma ciascheduno mese, per estirpar l'erbe e confortare le loro radici, perchè elle divengono poi più liete e più fruttifere senza comparazione. Ancora s'abbia in osservanza, che avendosi a piantare vigne o altri frutti, si cavino sempre del magro e mediocre terreno per porsi ne' grassi, e non mai si facciano uscir di questi per piantarsi in quelli. E non volendo ancora nel porre o Viti o arbori fruttiferi osservar la Luna, si può fare in questi giorni, che sono veramente per esperienza al porre profittevoli, come di Gennajo il dì 8. 9. 10. tutti i giorni interi si può profittevolmente porre.

Di Febbrajo 7. 8. 9. infino a mezzo giorno.

Di Marzo 3. 4. 5. da mezzo giorno a sera.

D'Aprile 1. 2. 3. sino a mezzo giorno.

Di Maggio 28. 29. 30. tutti interi i giorni.

Di Giugno 26. 27. 28. sino a mezzo dì.

Di Luglio tutti interi 23. 24. 25.

Di Agosto da mezzo dì fino a sera.

Di Settembre 21. 28. 29. 30. da mezzo dì fin alla sera.

Di Ottobre 16. 17. 18. sino a mezzo dì.

Di Novembre 13. 14. 15. da mezzo dì sino a sera.

Di Dicembre 11. 12. 13. sino a mezzo dì.

In osservar questa regola non è altra difficoltà, che l'incomodezza, quando è mal tempo, e quando troppo freddo e quando troppo caldo.

Ora i magliuoli non pur s'eleggano da fecondissime Viti, ma da rigogliosissima parte delle Viti, e la più che vi sia, di frutto copiosissima. E avvertiscasi, che volendo far pergole, ci stacchino da pergole, e così da bronconi per bronconi, e da vigne per vigne, staccando i magliuoli da quelle Viti, che l'anno dinanzi abbiano fatto poche uve, e che si speri che l'anno avvenire sieno per dover farne buondate, ed abbiano per lo più sette in otto occhi, perchè da quivi in su è reputato il magliuolo sterile, ed è ancora buono quel magliuolo, che si spicca rasente a quello che si lascia per capo alla Vite, e quanto più si taglia rasente il gambale della Vite, tanto è meglio; e sebbene non ha del vecchio, non rilieva, ancorchè e' mettino tra'l vecchio e'l nuovo, e più sempre sul nuovo, e questa medesima avvertenza è da essere avuta nelle Viti degli arbori, pergole e bronconi.

Nelle valli dove concorre scolamento di terren buono, stanno benissimo le vigne, e nelle moderatamente alte cime de' monti,

e ne' colli difesi da altre montagne acconciamente riseggono le vigne, le quali gli antichi hanno approvato che elle si voltino a Occidente verso Tramontana, affermando che così elle sono più feconde, ma di men buon vino, come ne' piani e nelle spiagge aperte poste a piè de' monti. Le valli profonde sono da esser fuggite per l'umidità che ricevono, e per le grand' ombre, essendo le Viti amicissime dello scoperto e del Sole, e vi si producono debolissimi vini, e se pur sia di mestiero porvene, piantinvisi vitigni che facciano talmente i lor granelli rari, che fra essi possa agevolmente penetrare il Sole, e in quella parte di valle, dove egli più che in altra si scuopra. Ne' piani e nelle cupe valli s' hanno a piantar tal sorte d' uve che sogliono portar le Viti alte, e che producono l'uva primaticcia, e non molto fitta, ma rada di grappoli, di dura scorza, soda, asciutta e forte, come la colombana e simili. Nell' alture de' monti, colli e colline, coste e spiagge fanno bene tutte quelle che producono il ceppo basso, di granello tenero, e facili a marcire, e grappoli stretti e serrati di granello, come il moscadello e 'l mammolo. Ma il moscadello (che innestato in sulla sancolombana acquista graziosissimo sapore) e tutto altro vitigno, che teme la nebbia e la rugiada, vuol esser piantato a Oriente, e a Occidente quelli che ricevono ajuto e vigore dall' una e

dall'altra, come sono le colombine, e le di scorza dure e asciutte. Il colombino e i suoi simili, che hanno il legno duro e broccoloso, e che si scorza presto, è cattivo per i luoghi ventosi, e in questi fa bene il greco e 'l trebbiano in vigne. Si deono ancora piantare le Viti ne' campi grassi, che sieno poco fertili, e cavato i magliuoli de' luoghi magri; e così per contrario, e non meno ne' freddi e umidi quelle che hanno poca midolla e i granelli sodi, e ne' caldi e secchi, quelle che ne hanno assai, e i granelli delicati di sottil buccia. Tutti i terreni sassosi in qualunque sito o di piano o di poggio, purchè in lavorandogli, per piantarvi, si faccia rimanere le pretre dentro al terreno, ricevono le Viti lietamente, e generano saporiti e gagliardi vini. Così le terre sparse di minuti sasselli, e mesticati di scaglie o pietre che si fendano (come dove fa il vin di Reno) e similmente quelli dove occorra spezzare grandissimi massi, e cacciar sotto i lor pezzi, dimodochè non appariscano fuori, giovano alle Viti, e fanno buoni vini. Le terre salebrose e amare non sono il proposito per le Viti, come il dolce e di buon sapore, dove appresso nasca acqua dolce e buona da bere, dovendo esser tale il sapor del vino, quale della terra: con tutto ciò alle marine fanno buoni vini, e per cagione di quell' aere sono le uve fuor di modo saporite. Amano le

viti terreno magro, anzichè grasso, ma in magrezza mediocre, siccome in grassezza; e se pure siano piantate in grasso terreno, sianvi delle pietre assai in esso, e se magro, non molte pietre, e terra assai della buona, benchè nel sasso quasi schietto, o poco meno come ne' calestri, provano benissimo. Ogni terreno domestico buono per piante d'arbori fruttiferi s'affà alle Viti, sia in che posizione di sito si voglia, purchè sia asciutto; onde è che non rifiuta il tufo e teschio puro. E le Viti, che vi faccian bene verdi e fresche coi gambi grossi e grandi, non ronchiosi o broccolosi, ma lisci, belli e delicati, di frutto assai dan chiaro segnale che sia per loro. Gli spini e i roghi danno indizio di terra atta alle Viti. Quella che pel caldo si fende e ha gran crepature, è cattiva per le Viti, come ancora per li frutti, se già non vi fosse comodità di adacquarla, essendo per altro di sostanza e forte. È recipiente per le Viti quella terra, che con la grassezza ha sostanza e leggerezza e non grave, e ancorachè ella sia di sopra debile, se dentro è grassa e sostanziosa, sarà buona, perchè quella di sotto nutrica bene le piante, e quella di sopra, secondo i tempi, ben difende dal freddo e dal caldo; così fa buon profitto a tutto che vi si semina, il terreno, che di sopra è buono e sotto cattivo, zappandolo o vangandolo in modo

che smovendolo a dentro torni di sopra la buona, e sotto vada la trista.

Desiderano le Viti il terreno in tutti i modi di buon fondamento, e che sieno siti in fondo simili a se medesimi; onde è che nel paese di Roma, sendo a poco più d'un braccio il tufo, sieno i vini Romaneschi e di poca durata, sebbene di buon sapore, e perciò molto atti a far buoni i raspati. Nel cretoso rade volte piglian bene, pur la terra che ha di sopra arena e di sotto creta, gli produce assai acconciamente, e in questi terreni così malagevoli a appiccarvi i magliuoli, si possono piantare delle barbate, siccome ne' paludosi e all' acque sottoposti. Le barbate è ben porvele senza potarle, e 'l secondo anno riempirle di terra, e giova ancora a gettare fra la creta assai letame, e nel fondo della fossa quando si lavorano, dell' altra terra. Dove sono sassi in abbondanza conviene scemargli, e dove non ne sono, fa bene porre intorno al piè de' magliuoli tre o quattro pietre vive, per la ragione che si disse di sopra, perchè è bene sempre che si fanno i divelti, cacciar delle pietre in fondo delle fosse, e massimamente ne' piani, come sempre anche ponendo in fosse, fognarle sotto con le lastre, accomodandoli in modo che non pure l'acqua che piove, ma tutta l'umidità si scoli, e tanto si faccia ponendogli nelle buche, e più assai ne' piani, spiagge e coste, che ne' colli sollevati, o

monti, e facendo le fosse si getti la terra buona da una banda, e la cattiva dall' altra, affinchè questa rimanga di sopra, e quell' altra si stenda sulle radici. Tra' calcinacci e rovine, purchè vi sia alquanto di terra, provano le Viti bene, e tutte quelle che fanno l' uva di granello tenero, stanno bene piantarsi in terreno renischio, e rendono buon vino, e massimamente avendo sotto acqua dolce. La terra che succia presto l'acqua è conveniente alle Viti. La creta rossa, l' argilla, e 'l gesso che la rattengono, è cattiva. Dove è stata altra volta vigna, è male rifarla, per le radici restatevi, e pel terreno indebolito.

Bene è dunque eleggere il terren crudo, nuovo, salvatico, o sia di sterpi, di macchie di roghi, o prato, o di bosco di querce, più che di cerri, e fuggansi sempre più che le ginestre; e ove nascono le felci, che, oltre a che, come è le tignamiche, e 'l cisto, danno indizio di cattiva terra, non si sbarbicano mai. E i magliuoli che si piantano ne' piani, non si mettano a giacere come si può far ne' monti o nelle spiagge, mentre si fa il divelto; perchè essendovi sotto il pancone, non si smaltirebbe l' acqua, e starebbono di continuo molli le barbe che e' mettessono, e per conseguente in breve tempo si marcirebbero.

Considerato adunque bene, secondo l'osservazione degli ordini sopraddetti, il

luogo del sito a proposito per le Viti, accomodandosi sempre nel meglio alla qualità del paese, e determinato lo spazio che si desidera per essi, conviene da quella banda, che torna bene a mano a coloro che hanno a lavorare, dar principio a divegliere il terreno dove elle hanno a stare. Facciasi adunque la fossa quanto tiene la lunghezza di detto spazio destinato loro, e se non è molto grande e disagioso, si può far portare dal contrario lato dell'ultima parte del divelto di fuori, per riempiere l'ultima fossa di essa, con barelle o carrucci pel sodo, e se è gran paese, si può gettar fuor del divelto da quel medesimo lato, e lasciarlo stare sopra la fossa dal lato di fuori, e farà argine a piè della siepe che vi s'ha porre; ma meglio è farla gettar discosto, sparnazzandola nel terreno, che appianandovisi la vi si smaltisca senza far risalto, nè si metta mano a così fatto lavoro, quando la terra è non solamente molle, ma umida, perchè essendo umidiccia la terra, quando la si diveglie, fangosa o bagnata affatto, sopravvenendole grossa pioggia inzuppa in guisa, che non dopo molto tempo soffoca i magliuoli di modo, che non vi provano, perchè non s'addomesticano mai con quella terra rappallottolata e zotica; però è di necessità eleggere giornate serene e asciutte; e volendo farlo d'Inverno, è buon fare quando tira Tramontana, e che si vegga il terreno coll'es-

sere inumidito e rammorbidato dall' acqua piovana, rimanere asciutto, non essendo mai bene trassinare il terreno molle nè per questo nè per altro. Perchè volendo assicurarsene, la diritta è far tutti i divelti di Estate, nel qual tempo s'incuoce la terra al Sole, forse più che per i freddi, divenendo cotta e stritolata, meritando d'esser sommamente lodato quel divelto, la terra del quale sia ridotta quasi in polvere, e che sia più a dentro sempre di quello che hanno detto gli antichi, e che da noi si dirà; perchè nel terreno sodo che rimane sotto la terra smossa dal divelto non fatto bene a dentro, si generano molti vapori, perciocchè le umiditadi delle sostanze mischie e impure, che son generate dagli elementi con l'ajuto del Sole e degli altri pianeti, e dello stesso cielo, non possono penetrare nelle viscere della terra, che non è sollevata e mossa così bene, come in quella che è per contrario, nè meno unire insieme la massa delle barbe, e fomentarle al terreno, come quando sia il terreno profondissimamente divelto. Nè è assai anche il diverre la terra così a dentro, a volere avere le Viti fertili, ma bisogna ancora che i contadini usino grandissima diligenza in diverlo sottilmente, acciocchè non vi rimanga nè sassi oltre a modo grossi nel mezzo, nè sterpi, nè zolle grandi nè piccole, che non sieno disfatte e sfarinate, perchè questi impedimenti non lasciano poi

accostare la terra cotta a' magliuoli, i quali non essendo bene stretti e serrati, da quella ammozzolata, ricevono così il Verno, come l'Estate notabilissimo danno, e mancano di venir rigogliosi e di tanto frutto. Dee adunque la prima fossa detta esser larga due braccia, e fonda tre, se sia in poggio, pendendo sempre nel più se sia ripido e scavezzo, e nel piano due in circa, secondochè si conosce esservi meno o più d'umidità, e che vi si ritrovi vicino alla cima del terreno il pancone, che sono due cose oltr' a modo alle Viti nocive, e nel far i divelti l'una e l'altra agevolissimamente si conosce. Ne viene accanto il dover fare l'altra fossa rasente alla fatta, la quale si può sotto col marrone soggrottare per ispedire il lavoro con più prestezza, che così capoleverà il terreno smosso nel fondo della fossa, dove cascato se non è ben disfattosi, e divenuto come lavorato nel cadere, si dee quivi tutto con la zappa o vanga minuzzare, e prestamente rilavorare. Dipoi si ha a ritrovare coi ferri il terreno restato sotto al rovinato sodo, e quivi con la vanga o zappa e pala ridurlo al piano in fondo della fossa mezza ripiena, gettando sopra il terreno a quel ragguaglio, e di questa maniera s' anderà seguitando di diverre tutto il terreno di quello spazio, che s'è deliberato per la piantata della vigna; avvertendo che è meglio, massimamente nel poggio, monte, spiaggia, colle o collina,

piantar di mano in mano che si mandano giù le fosse a riempiere l'una con l'altra, i magliuoli, che poi spianato il divelto, come s'è detto, porgli con la gruccia. Spicchisi adunque, se sieno stati tagliati dalla Vite con esso, quel poco di legnetto che si chiama il vecchio, e gli antichi lo chiamavano mallo, cioè martellino, conciossiachè rimanendo appiccato tal ceppetto, stando poi sotto terra, infracidi; onde e le barbe che mettono al capo del magliuolo, che son pur assai, toccandolo ancora esse si guastano, patiscono e infracidano.

Appresso a questa diligenza non bisogna pretermetterne un'altra più importante, che è d'osservare, che quando si piantano nelle fosse i magliuoli, si pongano a giacere un certo che a discrezione nel fondo di esse, dirizzando il resto all'aere, affine che più agevolmente abbia a poter mettere più quantità di barba, sendochè quanti più occhi hanno i magliuoli sotto terra, più barbe mettono, e tuttavia nel fondo del divelto di fossa in fossa si gettino de' sassi, se non ve ne sieno, portati d'altrove, e se ve ne sieno, disporgli la maggior parte nel terreno, sicchè pochi ne rimangano fra la terra di sopra e 'l fondo. E facendosi per piantar le Viti fosse aperte (perchè ancora questo si costuma per abbreviare il lavoro e risparmiare spesa a fare il divelto; ma conviene che sia più buon terreno per loro, e loro appropriato,

e che l'amino di natura) o per diritto o per traverso del campo, che s'è destinato per vigna (come venga meglio) siano aperte bene di larghezza in bocca di due braccia e mezzo, e in fondo ugualmente, tirate giù, e soggrottate poi, quando vi si piantano i magliuoli dall'una e dall'altra banda, minuzzando e tritando loro addosso tutta la terra, e questo ancora, con che le si riempiono, e sieno cupe in poggio tre braccia, e in piano poco meno, e gettisi lontana la terra dall'orlo della fossa un braccio, la buona da un lato d'essa, la cattiva dall'altro al medesimo modo, affinchè quando elle si riempiono, in piantandovi i magliuoli (osservando sempre nel poggio, spiaggia, monte, colline e colli di mettere una particella di esse sempre a giacere) la buona gettata su, e l'altra degli orli delle fosse, disfacendola e tritandola, si possa mandare al calcio de' magliuoli, come di sopra fu divisato, e poi la cattiva o non buona sopra, che col tempo incocendosi ella ancora a' Soli, e confettandosi a' freddi diventi buona, avendo avvertenza di porre nel fondo buona quantità di sassi, accozzandogli in foggia di fogna, se si conosca che l'acqua vi covi, o sia punto acquidrinoso il terreno, se no, alla confusa; dipoi gettisi sopra a' sassi, tantochè si ricuoprano, terreno di quelle sponde delle fosse che è restato sodo e buono, e sopra questo piantinsi i magliuoli, con dar loro

al calcio, se sia luogo oltre a modo magro, terreno mescolato con letame vecchio stagionato, o fiocini o vinacce, che ancora questo fa lor bene, o veramente loppa e pula di biade o di grano, ma che sia marcita d'un anno o di due, e ciò fa di modo germogliar le radici per esser materie calde, accompagnate dall'umidità della terra e vigor del Sole, che opera a farli più presto fruttificare, massimamente se sia marcito allo scoperto, e non sotto gli animali, siccome quelle pretre postevi in fondo non più grosse d'un cacio marzolino di quattro libbre non solo manterranno fresche nel gran caldo le barbe delle Viti, ma vi riusciranno i vini assai migliori; e le gemme delle medesime Viti indugeranno d'anno in anno a metter sì, che non saranno offese da freddo che lor sopravvenga. È bene ancora cacciar nelle fosse sterpi, ricci di castagne, manne di sermenti o fascine, che mantengano il terreno sollo e sospeso da potervi meglio abbarbicare, siccome gioverà ancora non riempier la fossa tutta a un tratto, ma lasciare d'anno in anno sino in tre anni a macerar quella terra soda degli orli, e stagionata gettarvela dentro un poco per anno, sicchè il terzo anno venga colmato e pareggiato il terreno: E posto, come s'è detto, i magliuoli nel pian della fossa si lascia loro due occhi, dipoi strappandoli con le mani, si levi loro la più debil messa, e tirata innanzi l'altra,

tagliando di sopra l'avanzo del magliuolo, se sia la prima, se no senza toccarlo, si conduce alla sommità della fossa, ponendo a tutti una cannuccia o paletto, e zappandogli o vangandogli ciaschedun mese, e sbarbando l'erba, sicchè siano conguagliati al terreno. Nè prima che al fin di Maggio si dee troncar quella messa più debole, con lasciar l'altra, e più ancora, finchè quella messa sarà inviata a farsi lunga, perchè allora non germoglierà più, e al Febbrajo seguente si taglia via quel poco di messa che avanza sopra il magliuolo, col pennato, acciocchè crescendo il fusto, e quello di compagnìa, diventino un medesimo piede. Ancora deesi lavorare il terreno intorno a' detti magliuoli il primo, e gli altri anni. Ma meglio sarebbe zappargli o vangargli ogni mese, questo in piano, quello in poggio, e così tutti gli altri magliuoli, piante e vigne, cominciando da Febbrajo fin per tutto Ottobre, ritornandovi parte del lor terreno attorno da Maggio fin per tutto Agosto, affinchè non siano trafitte dall' eccessivo caldo le lor radici, e poi colmarle con la marra innanzi al Verno, e aprirli poi fuori alla Primavera, lavorando allora attorno bene, e nettandoli dall'erbe, con tagliar lor via tutte le radici che saranno fra le due terre, e con mettervi, ma un poco discosto dal suo piè, il suo palo, ch' ella vi si avvezzi a andar su. Ma perchè queste Viti aranno due anni, all' al-

tro vegnente Febbrajo si taglino di nuovo sopra a' due occhi, e dipoi vi si mettano i pali che loro bisognino un poco grandetti, e come quelle due messe siano cresciute un dito, si levi la minore, ma se 'l piè sia gagliardo, lascinsi ambedue, tenendogli netti da ogni altra messa che vi si inframettesse, e spuntando ancora quelle che vi sono, perchè si faccia tutt' una. E perchè all' altro Febbrajo averanno tre anni, si può poi lasciar loro ambedue le messe, tirandogli innanzi a guisa di Vite fatta, e da fruttificare secondo il rigoglio che se le vede.

Ma le buche, che per li campi o luoghi della villa per piantare le Viti occorra fare, siano quattro braccia per ogni lato, e fonde tre in monti, e in piano poco manco, gettando pur la terra lontana dalle sponde un buon braccio, per poter poi, come nelle fosse riempierne quanto più si può della buona. E avvertasi, che si piantino così fatte buche per frutti e per Viti, a far bronconi tra l'un frutto e l'altro. Nello scompartimento de' campi, si riempia il fondo di sassi ammontati in colmo, affinchè l'acqua scoli, e non covi e stagni, a fare infracidare le radici, come chiusa in un vaso. E si deono fare queste buche così grandi, perchè altramente le radici urtando nel sodo non si dilatino; perciò è bene ancora in questo, in piantando soggrottarli. Ancora s'ha ad avvertire, che ne' paesi di sito che v' è gran calata e

scoscesa e ripida, ove s' hanno a por Viti, ad ogni ordine che d' essi si ponga in filo, e ancora a vigna, fare un muro a secco, grosso a scarpa, che sostenga il terreno, di maniera che piovendo ancora rovinosamente non l' abbia a portar via. S' accostuma ancora in molti lati d' Italia e fuora, in monte e in piano dove s' hanno a piantar vigne, non diverre tutto lo spazio d' esse, ma in quello far assai fosse larghe, l' una dall' altra lontana due braccia e mezzo, e tre, e porvi i magliuoli; ma di questo modo, trovando presto il sodo, non profittano a un pezzo quanto quelli de' divelti liberi. Ma se elle saranno fosse ampie, piantate con la regola di sopra, verranno bene, ma non mai tanto, quanto ne' divelti, dove la terra è tutta smossa, e le radici largamente vagando possono abbracciare il tutto. Ora volendo piantare al Febbrajo lavorisi il terreno all' Ottobre, se non si sia prima di Estate potuto lavorare, e volendo piantare all' Ottobre, sia lavorato prima all' Agosto almeno, se non si sia fatto di Primavera; e come si sia, non si maneggi mai la terra altramente che asciutta e a tempo asciutto, per le ragioni che furono di sopra recate: Siccome non si pianti mai ammazzerato, e con tempo piovoso o inumidito. E di qui è che la prima cosa che ha a fare un valente agricoltore, volendo ben coltivare e trattare e tenere la sua possessione, si è pensare a' modi di sanarla dal-

l'acqua e da ogni suo gemitío, così della piovana, che ella non nuoca a' campi, come alle pozzanghere e acquitrini di essa, e a quella delle vene sotto terra, che non appariscono all' aere, e dar l'uscita a tutte, con far buone fosse scoperte, o fogne aperte in pozzi smaltitoi, o chiassajuoli secondo i siti, e che ricercano i paesi, riparando coi muri a secco, e talvolta coi fatti a calcina, o cansare il trabocco dell' acque, facendo fare assai e buoni acquai per i campi e fosse fognate per dare lo sfogamento all'acque, e con fare ne' luoghi da smaltirle buoni acquidocci coi suoi scolatoi ben fognati, e con ordinare le fosse per i frutti e per le Viti similmente con capaci e larghe fogne, e massimamente ne' luoghi dove concorra molta acquazione; e di questa maniera sanificando i campi. E in questo bisogna vedere di piantarvi ogni altra cosa che fichi; perchè in poco tempo seguendo la conformità della lor natura, tureranno con le loro radici la fogna, essendosi trovata ne' condotti dell' acque giù per li doccioni una barba di fico più di cento cinquanta braccia lunga, che lasciatasi ingrossare arebbe guasto affatto quel canale. E volendovene pure piantare, per esser luogo fresco, facciansi per loro le fosse più spesse, e pongavisi una fossa di fichi e una no; e per esser questa una delle grandi importanze che risguardino l'ottima coltivazione de' campi, di levare ancora l'acque

stagnanti o che vi vengono o che vi nascono e covano, conviene porvi cura con ogni diligenza prendendo esempio dalla natura, che così come l'uomo che non può orinare sendogli impedito le strade di ciò, si fa spacciato; il simile avviene alla terra e a' campi, che se non si purgano dall'acqua, rimangono infermi, e sono morti non rendendo frutto, o poco, e i posticci vi vengono meno; onde è di necessità aver l'occhio a rimetter le fosse a' tempi per dar esito ragionevole all'acque piovane, che rovinano i campi in poca dotta, e portano sempre via il meglio del terreno ch' elle dilavano, e dovunque elle fanno questo cattivo effetto, si dee avvertire di lavorarvi al tempo asciutto, e quando altri si crede che non sia per piovere, e tanto più si dee esser cauto in ciò e accurato, quanto più si desidera in tali lati di porvi delle Viti, le quali per esser di natura umorose hanno a noja l'acque; e si vede per isperienza, che ne' luoghi umidi fanno cattivo il vino, e così per contrario, e così per li seminati e per li frutti i luoghi pantanosi non rendono; perchè per rettificargli conviene talvolta fare grandissimi fossi aperti, che isbocchino in laghi e fiumi vicini, e che sien atti a ricevere in se tutte le fosse, che son fatte per sanificare i campi e le campagne, occupati dall'acqua, ed i paduli. Ma quanto alla bontà de' vini volendo coltivare a Viti, io ho per costante, che chi deside-

ra buon vino ponga i vignazzi in lato montuoso e pieno di sassi o grandi o piccoli. Quegli poi che brama d'averne assai, ponga pancate e anguillari in piano in lati grassi, mettendo i magliuoli più radi e discosto, che altrove, o sì vero a bronconi per i i campi, o le mandi in pergola così mezzanamente alta; perchè la Vite oltre al cercar tuttavia coi tralci di allargarsi e distendersi, è vaga d'abbracciar molto paese, e massimamente in alto, e quanto più va alta, tanto più frutto getta, ma di sostanza più debole e minore; e tenendola bassa a uso di vigna, se le viene a torre il suo proprio, ed è forza che ella faccia poco in tal lato, ma buono. La Vite in se ha questa natura, che ella vuole stare insieme Vite con Vite; come in vero è cosa naturale di tutte le piante d'ogni genere; ed a voler far buon vino, non vuole la Vite participar di niente altro, che di essa Vite e di essa sostanza di Vite, per esser la Vite e 'l vino tanto gentile, delicato e attrattivo, che ogni minima cosa la guasta, ogni sito, e sapor piglia di quel che vi si mescola ed incorpora, e il rattiene. E non che altro osservisi, che nella vigna, dove il terreno produce la marcorella, quel vino saprà dell'istesso tristo odore di marcorella; sicchè, come s'è detto, Vite con Vite, e vino con vino in gran quantità insieme; e aver gran cura a' vasi, o far che siano

di terra cotta invetriati a usanza di Spagna, ove i loro potentissimi vini Secchi, Sanmartini e di Riva d'Avia racchiusi con la bocca serrata e stipata di pece, dal dì che a' principali di quel paese sia nata una figlia, gli tengono sigillati, finchè si sposi, e gli trovano tuttavia abboniti. Ancora si dee stare avvertito a' tini che non piglino sito cattivo, e si conservino con buono odore, come tutte le botti e barili e bigonce, sopra tutto procurando, ch' elle non sappiano di muffa, o piglino di secco, che non ne vanno queste due cose se non coll' asciarle e levarne anche in buondato, e volendo sperimentare le differenze delle fatture de' vini fatti in diversi lati e di diversa maniera di vigne; facciasi fare un tino d'uve di vigna e uno d'uve di pancate, e tutte di poggio e d'un medesimo paese, e facciasi pruova di qual sia migliore d'ambidue essi vini, che senza dubbio sarà migliore quel della vigna; piglisi poi l'uva d'una pancata, o anguillare di tre filari, e quella del filar di mezzo si metta dispersè in un tino, ed in un altro pongasi quella de' due filari dalle prode, e facendosi la esperienza qual sia il migliore, sempre si troverà il vino del filar di mezzo esser più buono più sano più netto e più saporito e di più bel colore, che quello de' due filari di fuore, perchè viene a partecipare del grasso del campo, e quello

di mezzo non v'arriva; ma del sapore, odore, colore e bontà delle Viti medesime facciasi paragone del vino medesimo de' bronconi e de' cappellacci, e degli altri con quelli delle pergole; e per concludere, chi vuol buon vino, ponga le Viti in luoghi montuosi, secchi e asciutti, buoni e privi d'ogni gemitío e mollor d'acque stagnanti; e chi assai vino, pancate e bronconi, e metta in pergola. È ben vero, che le vigne ogni dì vengono a noja a' mezzajuoli, perchè rispetto a quelle elle fanno poco vino, e chi n'ha e chi ne pianterà, e le faccia a sua mano ne farà bene; ma chi le lascia a grido di villani, getta via la spesa, e avendo durato la fatica indarno, le vede tosto mal condotte consumarsi e finire, e massime quelle di poggi e monti; perciocchè in quelle di piano interviene il contrario, perchè si mantengono le vigne, e le pancate si spengono; e tosto che sia la pancata o la vigna in essere, a due cose bisogna aver gran cura: l'una di non lasciar mai seminare su' colti semente di sorte alcuna, come fanno molti imprudentemente, carote, pastinache, radici, bietole rosse e simili, perchè i magliuoli col nutrimento che levi loro, ne patiscono troppo. La seconda è di non lasciare trasporre pianta di sorte alcuna, e massimamente cavolini, spigo, ramerino e salvia, e simili cose calde, perchè spolpano il terreno, e peggio di tutto le zucche, i cocomeri e i

poponi; ma il prezzemolo e la lattuga seminatavi con la sassefrica, non gli farà notabil danno, come qualche rapa e radicchio. Quando egli è tempo di potare, facciasi staccare i magliuoli per porgli a Luna crescente, passata la Luna di Gennajo, e quando arrivi alla Vite, la prima cosa squadrala tutta, e scorgi come possa battere la potagione, e lasciale il suo capo, e se questo trovi lungo, come da prima si disse, spiccane il magliuolo; se no, l'altro che gli viene appresso, che s'ha a spiccare per ordinario, ed è il vero magliuolo; e oltre alle condizioni dette di sopra, fia mediocremente sottile e non grosso nè broccoloso, sodo dal basso e non dalla vetta, e legando insieme i magliuoli che si son così trascelti, avvertiscasi che non si strofini l'un occhio coll' altro, o si soffreghi; e se s'abbiano a trasportare qualche poco di spazio da lontano, pongasi un panno lino molle, che di quando in quando si rimmolli in su la tagliatura, perchè secondo lo spazio lontano si rammorbidisce; e guardisi dal Sole, e massimamente dal vento di Mezzodì e Tramontana. Abbiasi ancor cura che e' non abbia rimettiticci su pel tronco d'altri tralci, e avendogli, lascinsi stare, sebben fossero rigogliosi oltra modo, nè se ne tolga mai che un solo per Vite, ed il primo, o quel primo dopo 'l primo, e osservisi questa regola da chiunque vuol del vino, perchè gli altri ser-

menti o indugiano a farne un tempo, o ne fan poco. Oh quante volte avviene, che circondando minutamente il padrone la vigna sua, trova molte Viti che non fanno uve mai, e di quelle che non fanno se non raspolli, e non si rinviene chi sappia darne la ragione! e pure è questa, che il primo tronco che si lascia alle Viti, è il vero capo, e il secondo viene a essere il vero magliuolo, che produrrà uva assai, e presto, il terzo ne farà, ma tardi e poca, e in raspolli e rada, il quarto non mai, e chi non lo crede ne può far pruova; onde si conosce manifestissimamente quanto erri chi pone tutti i magliuoli di una Vite che vi trovi; da questo per certo procede.

E chi vuole ancora avanzare in perfezione questo documento, quando le Viti son cariche d'uve segni le più cariche d'esse, e in qual magliuolo, e da Tramontana, e pigli di quello. E se conviene che sia magliuolo di Vite che s'abbia a portar di lontano assai (oltre a quello si disse) empiasi un corbello di terra cotta buona, e facciasi per di sotto e di sopra pel mezzo passare il sermento, e poi dopo un anno si tagli di sotto al corbello, e in esso e con esso si pianti, e mettavisi all'Ottobre cascate le foglie, e se vorrai farlo attaccare in lato umido, come nelle corti delle case, e ombroso e difficile, fa' la barbata a questo modo in un orcio, e ponlo in quello, e con quello inclinato. Così anco-

ra, ma in terra ferma si fanno le barbate per ogni sicuro uso da trapiantare, avvertendo, che se s'ha a piantare in collina, dei farne il sementario in collina, se in poggio in poggio, se in monte in monte, così dell'asciutto, caldo, umido, secco hassi a osservare; e tuttavia nel più magro, secco e stentato luogo della possessione; e ciò s'ha a fare sul divelto, o nelle fosse al modo detto di sopra; solamente non s'hanno a cacciar tanto sotto, perchè di lì a poco si possano più agevolmente levar via, perchè non ha a esser quella la stanza loro, ma un deposito. Ancora volendo piantare in sul divelto di monte (perchè in piano si può adoperar la gruccia) mentre si fa, senza stendergli nella fossa, e di mano in mano, piantandoli riempierli; si fa d'avere un palo di ferro voto uguale in cima come di sotto dalla punta, affinchè fittolo in terra faccia il buco col cavarnelo dentro di se, e non istivandolo dalle bande, come fa il palo pieno e massiccio; gettisi in fondo di quel buco sei granella d'orzo, e riempiasi il pertuso di terra cotta, o polvere di terra buona, o arena o vinaccia in parte pillandogli bene attorno la materia, e così s'attaccherà sicuro, e i magliuoli si trascelgano d'ottima bontà di sorte di Viti e varj; siccome anco di diversi s'ha a piantar la vigna, perchè se uno non pruova in quell'anno, fa l'altro, e vi pruova, nè mai piantando magliuoli si patirà che

sieno storti o ammaccati per porgli, che ciò gli danneggia e fa marcire; e se pur conviene per attaccargli alla gruccia e strignerli, giù attorcergli un poco, sia fatto dall' ultimo intorno all' occhio: ma adoperando quel palo voto, non occorrerà, e massimamente se si faccia fabbricar grosso quanto un braccio, e lungo al bisogno; e nel terreno sassoso si faccia fare un ferro sodo a uso di succhiello in punta, che discosterà i sassuoli in che egli intoppi sotto, lasciandoli apertura espedita da mandar giù il magliuolo, il quale si cacci e ponga giù sempre diritto, se non se quando si pone avanti, si riempiano le fosse un po' a giacere, come da prima si disse; ma ponendolo torto da quivi in su, s'offende poi troppo a scalzare e zappare, urtandovisi dentro. Se 'l terreno sia secco e caldo, o estremamente magro ove si pianta la Vite, non si riempia affatto la fossa, nè meno il pertuso sopra il divelto si riempia tutto a un tratto, ma di tempo in tempo, secondo prende l'umore e 'l vigore in se; ma se sia umido e freddo e grandemente grasso, riempiasi affatto, e si rituri ne' divelti. E in tutti i modi che le Viti si piantino, o fosse o divelti, o altro dove hanno a stare sempre, si piantino tuttavia doppj i magliuoli, e afferratovi l'uno e l'altro, levisi via il men vigoroso e vegnente, e questo si metta in un altro divelto a parte per barbate, mettendoli lontani l'uno dall'altro

un terzo di braccio e non più, e così si avranno barbate fatte di due anni. Ne' luoghi aridi e asciutti, secchi e caldi è meglio piantar i magliuoli nell' Autunno per far barbate e vigna; perchè non solo queste, ma tutte l' altre piante che si pongono all' Autunno, oltre alle ragioni dette di sopra, godono nel terreno, perpetuo lor deposito e naturale, il benefizio di tutto 'l Verno, addomesticando in quel tempo le loro barbe con la terra, e traendone quell' umore che è loro abbastanza, con esso intrattenendosi per germinare a Primavera, nella quale, piantandosi, le loro barbe non hanno molto tempo a distendersi e farsi amiche alla terra, e in un tempo hanno a far due effetti, metter sotto le barbe, e mandar fuori sopra le foglie. È buona piantata dal fin d' Ottobre sino a Gennajo a Luna crescente, e a Luna scema hanno a essere staccati i magliuoli; così per la Primavera, nella quale conviene, subito spiccati dalla Vite, piantargli nel terreno per far buone barbate, perchè averanno maggior vigore e forza a metter sotto e sopra, che non gli stati colti, tenendo sempre a mente, che i magliuoli che hanno gli occhi più fitti, sono più fertili che gli altri, facendo sotto terra più barbe, e fuori maggiori messe e uve. E il tempo vero dello spiccargli dalle Viti è quando cominciano i sarmenti ad aver piagati un po' gli occhi, e che si scorgono di cominciare a

gonfiare; e il piantare a Primavera s'ha a fare ne' paesi freddi e umidi, e come sono quelle terre il più delle volte, che sono situate alle radici de' monti volti a Levante, Ponente e Tramontana, e nelle basse pianure, dove piantandosi nell'Autunno, cominciano a spuntar fuor le barbe, e per esser sottili e molto deboli, in breve quell'umidità gli corrompe e infracida, perchè avendo le Viti o altre piante a rigettare poi alla Primavera nuove barbate, ed essendo la terra asciutta e risecca dagli ardentissimi Soli dell'Estate, non possono crescere, anzi patiscono e non vanno innanzi; e perciò è bene in tali terreni servirsi, in cambio di magliuoli, delle Viti barbate: ma nella Primavera smaltito il rigido Verno e l'umide piogge col favor del Sole, e in tal tempo diseccata e rasciugata tutta quella umidezza che ell'aveva nell'Autunno, e poi nell'Inverno raccolta in seno, quella terra freddosa e piena d'umido ammansata e addomesticata e risanata, accetterà per la benignità della stagione convenientemente non pure le barbate, ma i magliuoli a fruttificarvi ragionevolmente. Dove sia difficile, e rozzo e aspro terreno, s'impiastri di bovina il magliuolo, e sfesso da piè, vi si componga dentro quanto più si possono granelli d'orzo, e così in tutti i rami de' frutti, ficcandone dieci o dodici. Il pero, melo, e ciriegio e nespolo s'appiccheranno, e se sia terreno asciutto s'adacqui in fondo

il pertuso, e durando l'asciuttore s'adacquino del continuo, perchè nulla fa più afferrare, che l'adacquare da prima; ma conviene continuare in ciò, sin che si conosce le Viti o le piante non abbiano a patire del secco. Aggravisi, quando si piantano, loro intorno la terra asciutta, e si calchi sicchè la tocchi per tutto. Ne' luoghi e terreni secchi è meglio porre barbate, più acconciamente difendendosi elle dal Sole, che non i magliuoli, i quali da sette occhi in su sono giudicati sterili, non essendo rimasto in quella parte vigore di generare. Ne' luoghi umidi, perchè 'l Sole possa asciugar sempre d'ogn' intorno, piantinsi le Viti più rade, e così ne' lati secchi e magri, perchè ricevano più umidità.

I magliuoli condotti da lontano, se si vede che egli abbiano patito, tenendogli nell' acqua rinvigoriranno. Sotto terra si deon ricoprire almeno quattr' occhi, impiastrandogli con la bovina, che oltrechè gli ajuta afferrare, gli difende da' vermini.

Scrivono i Greci, che le ghiande sfracellate alla grandezza delle fave, sparse intorno alle radici de' magliuoli danno abbondanza di frutto, e giovano all' invecchiare il vino. Il medesimo s'afferma delle vinacce, ma semplicemente l' arena posta in modo ch' ella circondi i primi occhi del magliuolo, senz' altro gli farà metter radici e appiccargli a sufficienza. E volendo fare un semenzajo, che in capo di cinqne anni

dia ogni anno assai barbate, divisisi il luogo destinato a ciò, più tosto divelto che altramente, e se no, compartito in larghe, grandi e spaziose fosse lontane l'una dall'altra otto braccia dell'altezza detta di sopra, ripieni poi, quando si piantano, ammezzati o più, quivi si pongano magliuoli cappati lontani l'uno dall'altro un terzo di braccio, e allevinsi poi di tempo in tempo coi suoi paletti sempre secchi, che i verdi che s'appiccano, o pali o canne, sempre fan nocumento. E come egli avranno tre anni finiti, siccome s'avrebbono a potare in foggia di Viti fatte, si volgeranno due o tre di quelle messe sotto terra per piedi Viti, crescendole poi d'anno in anno, secondochè vedrassi che i posti sotto mettano più gagliardo, sotterrandogli in quello spazio dell'Ottobre un piede sotto, e lungi dall'altro l'uno tre braccia; poi essendo le Viti da Tramontana verso Mezzodì per dirittura, si volgeranno verso Oriente tagliandoli due occhi sopra la terra, acconciandoli in modo che si possano lavorare e palare, e che l'una vetta non noj l'altra, come sotterrando il primo magliuolo lontano dal suo piè un braccio, il secondo due, il terzo tre e il quarto solamente uno; il quinto due, e il sesto tre, e sempre a dirittura, e di questa maniera niun magliuolo occuperà l'altro, nè cima di due occhi sopra terra darà noja all'altra, anzi appariranno distintamente tutti palati, e

quando cresceranno in maggior numero, gli sotterrerai sin al doppio anche più spessi, lasciandovi perciò delle messe traverse che facciano magliuoli per l'anno seguente, che sebbene saranno lontane da terra un piè o mezzo braccio, si zapperanno o vangheranno agevolmente, dando lor sempre un po' d'ajuto se sia terreno debole o troppo magro, di sterco di bue, di pecora o di porco, o di foglie d'arbori, come quercia e cerro, sopra le quali abbiano stallato le capre o altri armenti. La colombina è caldissima e molto a proposito a far germogliare le Viti presto, ma non è poi buona a migliorare il vino, che fa il contrario. Ottima cosa sarà loro l'orina vecchia marcita, e se manchi sterco, i favuli e fusti d'altri legumi faran buono effetto, riparando ancora dal freddo e dagli altri animali rettili, se sieno di lupini. Il seminare ancora fra esse all'Ottobre vecce, fave e lupini, e di quivi a tre o quattro mesi vangargli sotto gioverà loro, e un pugnello di lupini cotti dati attorno al piè, gli fomenterà grandemente, come ogni sorte di letame stagionato che si dia loro, e avvertendo di non ne mettere di alcuna sorte su le barbe appunto, ma lontano da esse e dal tronco sopra esse, e così agli arbori, sapendo che nella terra arenosa è migliore quello della pecora, che altro; e pure ancora di capra farà bene, purchè nello scassare s'avvertisca, che la terra che è di so-

pra vada di sotto, e così si muti e rinnuovi a' magliuoli, e avendo riguardo che col lavorar loro attornogli non s'offendano, o se si fa quando cominciano a muovere, non si scuotano gli occhi o si soffreghino. Imperciò è bene anticipare allo zappargli o vangargli, e lo scalzargli d'attorno è da esser cominciato da' tredici d'Ottobre, sicchè avanti la bruma e' s'abbiano scalzati. Dopo la bruma zappisi o vanghisi intorno allo scalzato, e intorno all' equinozio di Primavera pareggisi tutto 'l voto dello scalzato. Intorno a mezzo Aprile ammassisi la terra intorno al pedale; di Estate sarchisi spesse volte, e quando all' Ottobre e' si scalzano e si scuoprono le loro radici, e si spurgano e nettano dalle barbacce destramente col ferro, si ricorda quelle barbette che hanno messo l'Estate; perchè se si lasceranno, la Vite, abbandonate quelle di sotto, di breve vien meno; in modo che quello che si trova di lor messe un piede e mezzo in giù, s'ha a levare, e conviene durare a scalzargli ogni Autunno fino in tre anni, dipoi lavorargli al solito. Ma come sieno palati i piedi principali, acciocchè vi vadano su i magliuoli, si volgeranno al Febbrajo seguente al modo degli altri, seguitando, come s'è detto, di lavorare le messe sotterrate a' suoi tempi; e poi al Febbrajo che verrà comincisi a cavare tutti i magliuoli da Occidente, i quali per aver finito due anni, saranno talmente grandi e

barbati, che piantandogli altrove e procurandogli, daranno dell' ave in copia a' rami; perciocchè quando tu gli leverai per porgli, saranno più belli che i piantati sbarbati di quattro anni, tanto profittano sempre più in tutto le piante a trasporre le giovani che l'attempate. E cavati tutti da quel lato, caccerai sotto que' tre o quattro o sei magliuoli, che vi saranno da por giù per piè, facendo la buca capace a ciò, e osservando tanto a questi e agli altri, che a' primi, che è da zappargli o vangargli ogni mese, cominciando da Febbrajo a tutto Ottobre ritornando il lor proprio terreno d'intorno al Maggio fin per tutto Agosto per difesa del caldo grande, colmandogli poi bene con la marra fino al Verno, e aprendogli ancora fuori alla Primavera, con quella vanga, come s' è detto, tagliando tutte le radiche che sono a galla, guardando di non offender loro il piè, e però sarà bene recidergli col pennato lontano un dito dal tronco, per non intaccarlo, mettendo a Febbrajo un palo o due canne, come sia la costuma del paese; poi al Marzo seguente gli taglierai, come s' è detto, nel nuovo sopra due occhi, e allora palerai, lasciando poi la più gagliarda messa a venire innanzi togliendo via l'altra, poi all' altro Marzo potrai lasciar due capi per piè; e non è dubbio, che quante più volte sien lavorati di mese in mese sin all'Ottobre, aprendogli, come s'è detto, fuori

al Febbrajo, e sempre nettandogli e spurgandogli dalle barbacce, e levando ogni messa che sia nata di sopra sul piè, con tor via i vermini che appariscono, e le legature che serrin troppo, operando tutto a Luna scema, faranno grande acquisto crescendo smisuratamente; a tal che a Maggio poi si cavino tutti i magliuoli superflui che si trovino fra la messa delle Viti, lasciandovi i più belli e necessarj per tirare innanzi l'anno seguente, e per far de' capi per tenere indietro e basse le Viti, e quelli che son pieni di pampani e non hanno uva. Al fine poi di questo mese si dee scapezzare tutti i tralci che hanno l'uva, e spuntargli bene.

Altri hanno opinione per fare il semenzajo de' magliuoli da farsi perfetti a barbate, che si debba prendere degli scelti, e piantargli a uso di divelto, avendolo fatto fare per quello spazio che piaccia, in lato fresco, affinchè i magliuoli s'appicchino, e in mediocre terreno, perchè il caldo non gli annoi, e abbiano di terreno a migliorare trapiantandogli, e pongonsi presso l'uno all'altro mezzo braccio, e non troppo addentro, affinchè con agevolezza fatte le barbe, si possan cavare, il che si può fare il secondo o terzo anno, e trasporgli dove s'è destinato, e ne' campi, per fare bronconi, i quali o sieno fatti di gambali o rami di castagni, con più forche che si possa in cima, o di travicelli di quercia segata

in foggia d'aguglia, accomodativi sopra cerchi o mezzi cerchi a far palloni, e reggere e dispensare i sarmenti, e da piè gli uni e gli altri abbrustolati, affinchè cacciata quella parte sotto terra, basti contro all'ingiuria dell'umido, ovvero ficcando da capo alla semplice piuoli o randelli di scopa, corniolo o ginepro (facendogli ancora di questo, che regge all'acqua gran tempo) restino tra l'un frutto e l'altro nelle fosse proprie, che nel campo han ricevuti i frutti, o nelle formelle fra l'una e l'altra a dirittura; non le ponendo quando gli arbori, perchè ponendo quando loro magliuoli e non barbatelle, le bestie gli pascono, e nel lavorare si guastano, essendo sì piccoli; che essendo Viti fatte e ben palate s'ha loro un altro po' di riguardo; oltre a che tanto ancora s'innalzano, che non v'aggiungono, che quando la Vite è pasciuta, e dal bue massimamente o dalla capra, che han le bocche velenose, è spacciata; e così facendo lor vezzi il secondo anno, ti faranno dell'uve, e avvertiscasi di porre queste barbate discosto sempre mezzo braccio dal broncone.

Puossi usare ancora un altro modo di far barbate, le quali si fanno su per le pergole e per le Viti degli arbori coi sarmenti delle Viti proprie, pigliando di quelli che sono accosto a' capi che s'hanno a lasciare, e nel mezzo della Vite che tu vuoi acconciare, e mettasi a uso di capogatto

nel fondo d'un paniere o cestino pieno di grasso e buon terriccio, e facciasi passare per di sotto di sopra, e accostar bene alla Vite, e incalcar quel terriccio tenendolo così sostentato da palo sotto, o accomodato con corde a' rami dell'arbore, o legni della pergola, finchè quel sarmento metta le barbe in quel paniere, e il secondo anno fatta la barbata, taglia il sarmento col paniere, e pianta nella fossa, o dove tu vuoi ogni cosa insieme; ma questa sorte di barbatelle teme più assai, ed esse spolpano le Viti e le storpiano, perchè il rigoglio, mediante quel terreno, se ne va tutto in quel tralcio, e perciò non è da usarlo se non per forza, volendo (come sarebbe a dire) entrare in seme di qualche sorta di Vite notabile, come son quelle che si chiamano Maraviglie, ovvero che fanno l'uva di Jerusalem, che sono grappoli lunghi più d'un braccio, per esser sicuro che ella si attacchi; e questo è più acconcio modo, che per le Viti e per i rosai doppi da dommasco, e per i gelsomini di Catalogna, melaranci, limoni e cedri si possa usare. Con tutte queste diligenze che s'usano a procacciarsi e provvedersi di fare assai barbate, la esperienza dimostra, che i magliuoli fanno miglior pruova per far venire innanzi una vigna, che non le barbate, ma queste son buone a esser piantate a canto agli alberi lontani due o tre piedi, come bene lasciarono scritto i Greci, perchè lavorando attorno, si

possano bene sradicare le nuove barbe nate rasente terra, e cavar quelle che entrano dentro ver l'arbore, che non ne traggano nutrimento alcuno, e massimamente quando sono olmi, che fanno molte radiche, e s'intricano troppo con esso loro, e lo scavargli e loro e ad esse intorno spesso, è causa di più frutto. Son buone ancora le barbate per fare appiccare le Viti in certi luoghi pantanosi e difficili per altro a poter bene attaccarvisi.

Ora ogni Vite posta sopra alberi o bronconi richiede anzi che no, per assai fruttificare, paesi e terre umide, come riviere, piani, acquatrinosi e grassi terreni; avvertendo, che se vi abbiano a risedere sotto i seminati si pongano gli uni dagli altri lontani cinquanta braccia ne' piani, ne' poggi trentacinque in circa, e lasciando prato sotto a uso di verziere, si possono piantare l'uno come l'altro un po' più fondi, come sarebbe a dire venti braccia, e se siano in terreno umidiccio è bene farle andare su' salci, vetrici, ontani o simili. Amano le Viti d'andare, per poterle accavallare e avere il Sole, su gli arbori che abbiano le fronde nè rare nè spesse, come si vede nella pianura di Palermo far benissimo sopra i loti, e sopra i pioppi, abornielli e frassini; per questa cagione molto recusano l'olmo, e fanno bene, perchè l'olmo mette sotto grande intricamento di nume-

rose radici, con tutto ciò, tenendolo aperto, si può accettare.

Se siano in piani asciutti, e 'n colli e monti, o spiagge simili son migliori i cerri, le querce, i frassini, e 'l legno santo e' noci, sopra a' quali vanno le Viti volentieri, i cornioli e i sambuchi, e sopra tutto l'oppio è accomodato a tutti i luoghi, e de' fruttiferi il ciriegio, e togliendosene altri che sien di frutto, è ben potargli avanti che comincino a dar fuor le foglie, al principio dell'Inverno e a Luna crescente. Sia almeno il tronco dell' arbore che ha a sostener la Vite, nel terren magro, e non così gagliardo all' altezza di quanto possa alzar il braccio in punta di piedi un uomo; ma ne' terreni grassi e potenti a doppio e più quanto si vogliano alzare e crescere. In Terra di Lavoro di Regno di Napoli su quelli arbori, che sostentano sopra di loro le Viti che fanno il greco, talor ve le stendono tanto ampiamente, che una Vite sola rende cinque o sei barili di vino, e in questi si può lasciar più rami e forche, che non in quelli, e formargli più larghi e maggiori; in quelli più spessi e ristretti, dando loro il garbo della forma uguale da ogni banda, sicchè apparisca l'albero ritondo il più che si può; ma se la scarsità del terreno e la strettezza del luogo costringa a mandarle sopra gli ulivi o altri frutti, come si vede in quel di Genova, ove il territorio è stretto, e 'l terreno scar-

so, non si guastino questi, e tengasi la Vite più rasente al tronco che si può, e vicino alle prime forche, che d'esso surgano sopra 'l tronco, e agli altri si tengano bene aperti i rami e sfogati, affinchè manco che si può gli abbia a occupar l'ombra.

Quando si piantano a quest'uso gli arbori, se la terra sia calda, e dove possa 'l Sole, pongasi a Tramontana, affinchè l'albero, sopra 'l quale sia la Vite sparta, lo difenda alquanto dal Sole; e se sia freddo a Mezzogiorno, a causa ch'egli abbia da quella banda l'albero per difesa, e se sia temperato a Oriente e Occidente. Siano dove s'hanno a piantare le fosse profonde, come si disse, tre braccia in poggio, e in piano mezzo braccio meno, e la Vite si ponga lontana dal tronco un braccio e mezzo, e se riesca in fondo la terra molto umida in iscavandola, pongavisi in fondo dello stabbio vecchio mesticato con terra buona asciutta, e con maggior numero di sassi e più spessi, serrati nel fondo, calcando la terra da basso, e sollo lasciando di sopra quello che si riempie, perchè l'acqua vi possa penetrare. Alla Vite, se ben sia trascelta barbata lunga, non si lasci pigliar tutta l'altezza in un tratto, perchè ella resteria sottile e debole, ma si tiri innanzi di tre occhi in tre occhi a poco a poco in su, per darle agio di far buon piè e ingrossar in più dotte; e così s'osservi, volendo mandar una Vite sur un tetto, o in

altezza di coprire con essa un cortile d'una casa, a far frutto ed ombra.

I pali, che s'hanno a elegger per le Viti, sono vantaggiati di ginepro, di castagno, d'arcipresso, e d'ogni legno che regga all'acqua, e non marcisca, come il frassino, il pino, il mandorlo e la scopa. Non è buono nè l'alloro nè il fico nè il salcio nè l'albero che s'attaccano, nè il nocciuolo che fa i vermini che seccan le Viti, e tutti si pongano discosto dalla Viti un piè, e tuttavia secchi e non mai verdi, e così le canne soppasse, ch' elle non possano mettere, perchè i freschi spoppano il terreno e danneggiano troppo le Viti, e siano tutti sbucciati, con la punta abbrustolata in fondo quanto vengono dalla terra ricoperti, nè sieno più grossi d'una picca, nè più alti di mezza. Se il paese è freddo, fermisi il palo da Tramontana; se caldo da Mezzogiorno. La legatura dee essere di materia arrendevole, come ginestra, giunchi e salci non troppo grossi, e con questi non si stringa tanto che recida, e sempre si leghi tra 'l vecchio e 'l nuovo, e più in sul vecchio, che non in sul nuovo della Vite, e le legature sieno spesse. Del legare vi son due tempi senza danneggiar le Viti, cioè o prima che comincino a dar fuora gli occhi, o dipoi quando le novelle messe si potranno comodamente accostare o distendersi a' pali.

Il terzo anno levate le canne farai pa-

lare i magliuoli co' pali grossi, come s'è detto, abbronzati e abbruciati nella punta; se sono di castagno, sien tutti pedagnuoli tagliati a buona Luna, e senza altro siano diritti il più che si può, e guardisi di mettere il palo di sotto alla Vite un quattro o sei dita, affinchè non ispolpi e sforzi la Vite, e massimamente sendo di castagno, il quale ha questa natura di attraere fuor di modo a se, e pongasi da quella banda che e' non le possa torre il Sole di mezzo giorno; e osservisi ancora questa diligenza nel palar le Viti vecchie, e perchè elle n' hanno maggior bisogno, e' nesti giovani similmente, e facciasi ogni opera di palar tutte le Viti a' pali, perchè accarezzandole con essi te ne renderanno il merito, perciocchè chi manco spende più spende, e men gode a lungo andare, perchè le canne son vane; e il più delle volte si vede che la Vite regge la canna e non la canna la Vite, s'ella non si rinnuova e si fortifica ogni dì, e l'effetto si vede a un soffiar di vento straordinario, che ogni cosa trabocca in terra, e la canna e la Vite, e la Vite e la canna, e si perde a un tratto la Vite, l'uva, la canna, e la fatica e la spesa. E perciò quello che si fa, si doverebbe acconciar bene e con tutta quella diligenza che si può; e s'ha più tosto a far manco, e assettarlo bene, come dice il proverbio: chi assai abbraccia poco strigne, e conforme all'antica sentenza: lodate le ville grandi e

oltivate le piccole ; e quel poco che si acconcia bene, renderà al certo più frutto, che l'assai che s'assetti male, e massimamente intorno alle Viti, le quali vogliono diligenza particolare. Ma quanto alle vigne, bramando vino assai, voltisi quella sentenza a contrario: lodate il monte e attenetevi al piano; nel quale, e ne' paesi umidi e sottoposti a pioggia le Viti hanno a esser tenute più alte che ne' colli, e ne' luoghi alti e ariosi, e terre leggieri e sottili per causa dell' immarcire, e ne' luoghi alti si innalza, secondo la qualità de' siti, ó più o meno. Ne' luoghi renistj, e dove sia tufo sfarinato, come in Cipri e in Candia, ove fanno per terra le Viti che producono l'uva di Coranto, si possono lasciare un po' più presso a terra, e quasi su la terra istessa, non infangando anche quella qualità l'uva; e le polvere che le intride si scuote: oltre che nel bollire che fan l'uve di lor natura ne' tini, levano in capo, e spurgano ogni ribalderia che sia all'uve attaccata. E sono certa sorte di Viti, che van di lor natura (come quelle di Coranto e le passerine bianche) rependo, e non si guastano. E volendo crear le Viti, che si reggano da per loro, come in molti luoghi si trova, come in Piemonte, in Linguadoch e in alcuna regione di Spagna, è di mestiero avvezzarle così da piccole, e ciò fare in terreno che sia gagliardo, e dove il paese e l'aere lo comporti, e da prin-

cipio fin a sette o otto anni bisogna avvezzarle a ciò con canna o paletto, a stare e reggersi in piede alte da terra un braccio, e lasciarle non più d'un capo; come poi comincia ad essersi fatto da se più sodo, e poter sostentarsi senza ajuto, convien potarle presso al tronco, cioè scapezzare i sermenti a quattro o sei dita vicino a esso in capo al primo occhio, lasciandone un solo a ogni gambale di tralcio, e di quanti vi se ne veggono de' buoni farne quasi un mazzocchio in rotondo a guisa del potare i capperi, acconciandogli che stieno rilevati ugualmente per tutto, sicchè crescendo resti aggravata la Vite di sarmenti traversali con contrappeso pari da ogni lato, così si sostenterà da per se senz'altro palo; e si può lasciar loro per bilanciarle bene da ogni banda sette o otto capi di un occhio solo in tutto. Questo modo di potare si chiama alla Francese, ed è usanza ancora di Spagna, e con questo modo di fare si possono assuefar le Viti adulte d'Italia, cominciando d'anno in anno a ridurcerle in questa maniera, da prima quattro capi a quella foggia, e poi cinque, e di mano in mano sino in otto; ma tuttavia ne' terreni polputi e gagliardi, che son quelli che per tre o quattro braccia in giù son sì somiglianti a loro stessi, come in cima; e così s'avrà uve assai, che l'altre non dan frutto quanto queste Viti, ma son di vita minore, perchè invecchiano dopo non molto;

ma per fare una esperienza, si può provare ove sia terra di fondamento, e gagliarda, come è in Provenza, in Piemonte e in altri luoghi, dove le pongono a filarî nelle fosse, lontana l'una dall'altra tre e quattro braccia; perchè arano il terreno co' buoi o cavalli in que' mezzi, e coll'arare si può ancora riandare tutti i piedi delle Viti, e ritoccarle con la zappa e vanga, che danno più utile e s'acconciano assai meglio.

Ne' paesi caldi e terre secche sieno le Viti così lunghe e distese, che co' lor sermenti possan bene coprire il piè e l'uva, affinchè il Sole non le riarda e secchi; e ne' freddi e umidi sieno in loro più raccolte e ristrette, affinchè il Sole e 'l vento scorra all' intorno asciugando l'umore che guasta e corrompe. Ne' poggi e colli è bene alle Viti che son piantate, lasciar dalla parte di sopra che guarda allo insù, le fosse aperte, cioè alla volta del monte, e di sotto far loro un arginetto, che così l'acqua della pioggia scorre alle barbe e le fa crescere assai. Ancora le Viti che sono di diverso sapore, e che maturano in diverso tempo, deono esser poste da per se dall' altre che maturano assai prima. E quelle che tardano assai a germogliare, ma non a maturare, che hanno poca midolla, fanno uve assai, nè temono così la brina, le nebbie e 'l caldo come l'altre. E se per sorte in lavorando le Viti con zappa o marra o vomere elle s'offendessero, mettasi sopra alla ferita terra sottilissima

mescolata con lo sterco di capra o pecora, e si leghi attorno coprendosi bene con terra smossa; ma se la ferita sarà alle radici pongasele sopra un po' di terra mescolata con isterco, e spesso si vada zappando attorno. Sia il giorno che si pianta, quieto, piacevole e caldo, e 'l nuvoloso senza pioggia non è da rifiutarlo; e se spruzzolasse non è cattivo, e dal primo crescer della Luna fino a dieci dì.

Se le Viti saranno inferme, e che producano i pampani rubicondi, forinsi nel gambale col succhiello, e dentro vi si ficchi una cavicchia di rovere, ovvero si cacci nelle radici più grosse, sfesse, ovvero si faccia penetrare un chiodo nel tronco, e anche si può infondere al pedale scalzato del lozio umano, e più appresso rincalzarlo, e si saneranno; e quelle che son restate ammortite pel freddo, contra 'l quale niente è meglio che ben copertarle con terra, tagliansi rasente il calcio a terra, e rinnovando nuove messe, rinvigoriranno; e se non sia perso il gambo vecchio, taglisi sopra a dove per ultimo verso i capi si ritrovi il magliuolo mantenuto verde, scapezzando affatto a dove si conosca che possa rimetter la Vite, e lascisi andare innanzi qualche rimettiticcio che vi sia fresco.

Le sterili è opinione ch' elle diventeranno feconde, adacquandole con forte aceto, e ponendovi cenere e impiastrando con essa la scorza; e se siano in luoghi

caldi e aperti, fendasi loro il tronco, e caccivisi una pietra, annaffiando con orina umana, sicchè arrivi alle radici, e facciasi di Novembre, e se no, in freddi di Febbrajo; e lo insetarle è il più sicuro rimedio; ma frequentando di annaffiar con orina la Vite durerà più, facendo uve più belle e migliori.

Quelle che seccano l'uve, si sanano con iscavar loro ben d'attorno, e ancora ponendo nella buca cenere di Vite medesima o di rovere intrisa con aceto, o tagliandola presso a terra e coprendola di letame, con ben procurar la messa che ella fa. Quelle che hanno troppo grande il rigoglio e se ne vanno in pampani, essendo in lati caldi e aperti si ritirino col potarle di Novembre, e ne' freddi si bruschino di Febbrajo; e quando non serva questo, si scalzino, e la scalzatura si riempia di sabbia di fiume, o veramente di cenere; e questo si dia alle radici che s'intaccano e tagliano, mettendo delle pietre fra esse, e assai giova aprire e dilatar loro i sarmenti, tenendogli allargati, che il Sole vi penetri con facilità.

Quelle che ne' luoghi grassi marciscono l'uva, spampininsi da' lati trenta dì avanti la vendemmia, lasciando solo nel mezzo per difesa qualche foglia. Tanto faranno quattro libbre di cenere vecchia poste alla sua radice, e così altrettanta sabbia asciutta e minuta.

Quelle poi che per troppe foglie non conducono il frutto, si curano coll' aver considerato al Maggio le lor messe, e lasciar loro pochi tralci, levando tutti gli altri, e quelli sostentar con paletti, tantoch' egl' ingrossino e si reggano da per loro, e se i gran pampani e spessi le soffocassero, e insieme con l'altre Viti troppo se n' aduggiassero, sfrondinsi, e continuamente lasciando loro molti e lunghi capi, con tirargli bene spartiti l'un dall' altro più che si possa, zappandole rare, e men letamandole, come quelle de' piani, e nel Maggio levar via assai pampani, ma più a quelle che marciscon l'uva, e a tutte giova assai l' alleggerirle di pampani, che si conoscono esser superflui e inutili, purchè non si faccia questo quando sono in fiori, che allora faran loro nocumento troppo le piogge, siccome la nebbia folta e l'aere fosco; e se per questo non si patisce, è bene al Maggio farlo quando son tenere, e anco quando l'uva ha sfiorito, levando sempre con mano e non mai con ferri tutte quelle messe e pampani che nascono nel lor tronco, e ancora alle radici, se non se qualche bel sarmento, per lasciare a rinnovar la Vite. Così s' hanno a staccar tutti quei sarmenti che nascono nelle braccia, non avendo uve, e che non s'abbiano perciò a lasciare all' anno a venire, e tutti quelli che hanno l'uve, è bene scapezzare, e tutto

ciò giova ancora a poter l'anno seguente e più tosto e più speditamente potarle. È buono ancora, ma non tanto il bruscarle nell'Autunno e a Primavera; e a questa ne' luoghi freddi, a quello ne' caldi, ne' temperati non accade. Nè altro è il bruscarle, che spartire, staccare e levar loro d'addosso la scorza superflua, e che sta penzoloni o male appiccata, affinchè sotto rinnuovi, avvertendo di non toccar che quella che casca da per se, con un pezzo di maglia di giaco.

Le Viti vecchie e trasandate si possono riducere e rinnovare se ell' hanno profonde le barbe, tagliandole fra le due terre, allevando poi il più bel capo surgente dalla tagliatura, ovvero facendo una fossetta appresso sotto un braccio e mezzo, sotterrandovi tutto 'l vecchio e cavando fuori il nuovo, e se ell' abbian patito di secco, sicchè non sien abili a piegarsi, scalzisi il primo anno di maniera che non iscuopra a offendersi le radici, e diasi loro del litame stagionato, potando corto, zappando e spampinandole spesso, e avendo dipoi all' altr' anno fatto buon capi, sotterrargli con esse; e se son sane e di buona sorte, seghisi a dove enfia o ha nodo, o veramente tagliandole con intaccare il tronco in mezzo quattro dita sopra terra, e di quivi s'allievi la Vite novella, scalzandole e tirandole così al principio di Marzo, e levata via l'asprezza della legatura con taglientissimo

ferramento, ricuoprasi con terra concimata minuta, e l'altre più cattive, innestandole fra le due terre, ripulluleranno; ma meglio è sradicare le Viti vecchie dal basso delle lor radici, e dopo due anni, lasciato stare il terreno rotto a quel modo, ripiantarle di nuovo, scassando il terreno, e facendovi di sopra la nuova vigna, seguitando l'ordine di zappargli spesso o vangargli. Le Viti vecchie si traspiantano con risico; imperciò cavatele delle fosse dove elle sono con più barbe che si può, si pongano nelle fosse, volte come prima, avendole segnate avanti che elle si cavino, lasciando loro uno o due occhi nel nuovo capo, ponendo sopra le lor radici terra minuta e ricotta e grassa, o veramente mescolata con litame marcito e umido, adacquandole spesso con acqua grossa di litamaccio o di fosso, non mancando di spesso zapparle o vangarle. E perchè la natura di tutti i frutti, come delle Viti, è di metter volentieri delle barbe a galla nella superficie del terreno, e così di abbandonare le concentrate di dentro in esso, che sono di vero e naturale nutrimento, perch' elle durino e si conservino, così quelle come queste conviene scalzare ogni anno e strappar loro quelle barbicole, e lasciandole scalzate l'Inverno ne' paesi non troppo diacci, è di grandissima utilità loro; e facciasi quest' opera ne' dì buoni e che non soffi Tramontana, nel mese di Ottobre o di Novembre; ne' secchi e duri facciasi piovuta

una grossa acqua. E'l ricoprirle sia sempre quando si comincia a riscaldare il tempo per Primavera, e allora vangando o zappando si riempia quella buca di terra cotta, e si pareggi uguale senza alzar la terra al gozzo che la danneggia, eccettochè dove fa di bisogno dar lo scolo all' acqua, che s' ha a vangare a pendío mandando la terra in alto a uso di comignolo. E alle terre fredde e secche è bene, perch' elle possano ricever l'umore, vangate ch' elle sieno e coperte, far loro intorno un cerchio sotto incavato, che l'acqua possa penetrare al basso d'ogni tempo. Ma volendo ritornare al suo segno una vigna derelitta, trasandata e vecchia, la prima cosa facciasi potare detta vigna fatta la Luna di Gennajo, e alle Viti deboli facciasi lasciare un occhio solo, e alle manco deboli due o tre, e facciasi lavorare e scalzare attorno ogni Vite, e taglinsele tutte le barbe fra le due terre, e facciasi dare a ognuna due giumelle di vecciuole, o mochi mescolati o qualche lupino cotto, e ricuoprasi la buca, ma non affatto, se son crudi, acciocchè possano nascere, e al Maggio facciansi ribattere, riempiendo la buca, e sotterra ambedue dette semente nate, a uso di soverscio; e questa sarà la manifattura del primo anno. E similmente quand' elle si potano, facciansi tritare le potature a pezzi piccoli, e lascinsi nella vigna, e quando l'anno medesimo si lavorano, vadano sotterrate; e così si se-

guiti di far sempre, volendole mantenere, e così si farà de' pampani, lasciandogli infracidare a' piedi; che come si dice per proverbio, alle Viti buone non si dee dar loro nè torre. Hacci un altro modo da farsi ne' luoghi, dove s'usano pecore, con far lavorare vangando la detta vigna, e farvi lavorar dentro lupini quando è spampanato; e l'anno d'Inverno al colmo del freddo allogar per pastura que' lupini a chi ne ha, che è carestía di pascolo, e vi si mandino dentro a pasturare, perciocchè quando la pecora mangia e cammina, sempre stalla doppiamente, e quel grassume rimane nel terreno della vigna, e vi resta a infracidar la barba de' lupini; tutte cose calde e buone, facendo loro ancora l'osservanza de' sarmenti e pampani. E tutto questo si dee fare ogni anno alle vigne venute meno guaste e disfatte, e non alle buone; perchè in queste il vino riuscirebbe e grasso e debile. Il terzo anno solamente la lavorerai, ma in cambio di vecciuole o mochi, si dia loro della pagliaccia mescolata con loppa in buona buca al piè, ricoprendola bene, e sopra tutto potandola corto, e tenendola a dietro, avendo voglia di repararla e riaverla, che ella vada innanzi e duri, e massimamente ne' paesi montuosi e magri, e di questa maniera il vino sarà molto migliore. Ne' piani non occorre governarla così. Ecci chi usa, per tenerla a dietro, di saettolarla, il che a

certe Viti trasandate fa molto bene, e a certe no, perchè le spolpa come il capogatto, ma non tanto, e vale assai sempre il ritirare le Viti addietro.

Accomodando di fare una pergola, e che provi bene in monte, facciasi fare una buona fossa larga tre braccia, e fonda altrettanto in poggio, in piano un po' meno, coi suoi sassi e scoli, e in quella si mettano magliuoli barbati, che si vogliano in detta pergola, lontano l'uno dall'altro tre braccia e mezzo, e facciasi fare buona fossa dirimpetto a dove si voglia che dipoi vengano le Viti, o accanto al muro o appresso a colonne, e facciasi la fossa discosta dal muro o colonne un quattro o sei braccia; e 'l secondo anno, se si vede che le Viti abbian messo gagliardo e con gran rigoglio, facciansi potare a Luna crescente, lasciando loro un occhio o due, e dando loro ogni anno della colombina spenta a' piedi. E nel porle da principio, facciasi dar loro nel fondo della fossa di molta robaccia e pacchiume, che infradici e tenga fresco, acciocchè s'appicchi meglio, essendo magliuoli; essendo barbate non vi accade che arena. E dipoi il terzo anno avendo messo gagliardamente, facciansi propagginar ben sotterra, conducendole al luogo dove hanno a star di fermo, cavandole fuori quanto elle vengano, o lasciando loro due occhi soli, per lasciar venire innanzi il tralcio migliore. E nella fossa fatta, do-

ve si sotterrano le Viti, facciasi porre dimolto grassume, affinchè elle possano crescere rigogliosamente; che le Viti delle pergole, e massimamente negli orti, ove si pongono di buone ragioni d'uve da mangiare, non importa tengano del grasso, e così trattandole, faranno gran pruova. E fatto che avranno e stabilito il piede, si potrà lasciar loro capi assai, e distenderle e allargarle per tutto, perchè elle aranno umore da poter nutrirsi, massimamente avendo lavorato bene sotto il terreno, che altramente non basterebbono, nè così bene riuscirebbero. Dal potar bene le Viti e a tempo, e dal modo del legar bene i capi e poi i tralci dipende tutto 'l frutto e mantenimento loro: imperciò conviene eseguire questi parti con ogni accuratezza e diligenza possibile, e primieramente farlo avanti che la vigna si lavori, affinchè lavorata che ella sia, s'abbia manco che si può a calpestare e camminarvi sopra; e per questa cagione ancora, primachè ella si lavori, si faccia e legare e palare. Adunque per acconciamente far questa operazione sono due tempi destinati per ciò. All'Autunno finita di fare non solo la vendemmia, ma che siano caduti tutti i pampani, e sieno assodate da una o tre brinate i magliuoli, i quali di questa maniera, quando si pota, si potranno ancora trascerre per piantare; e l'altro alla Primavera per Gennajo, Febbrajo e Marzo. Ne' paesi caldi, e ancora

ne' tiepidi, e massimamente ne' siti, ove siano le Viti volte a Mezzogiorno in quel convesso che riceve il Sole, è a proposito potare nell'Autunno. Ne' freddi e gelati, e dove le Viti sien volte a Tramontana, facciasi di Primavera; e ne' luoghi più temperati nella più temperata stagione che vada di queste due, perciocchè l'Autunno risponde alla Primavera, e la Primavera all'Autunno. Ora per mandare a effetto tutto questo, prudentemente conviene che l'ottimo potatore consideri bene il paese, il sito, il terreno e la Vite, la quale di prima giunta standole d'attorno, con un'occhiata bisogna che la squadri tutta, e gettato l'occhio a quella parte che e' conosce di dovere scemarla, metta mano al pennato per bene ingarbarla; sapendo che potandosi a buon' ora e innanzi allo inverno la Vite si carica più di legno, e quando dopo e tardi si carica più di frutto; e perciò avvertisca chi pota, che se la Vite è tanto ferma e forte che ella possa sofferire il carico, potisi dopo l'Inverno; e se è fiacca, debole e vecchia, che abbia bisogno di ristorarsi e rifarsi, sia il potare a buon' ora, acciocchè ella venga fortificata di legname. Sono alcuni che stimano esser ben fatto da che sia finita la vendemmia, alleggerir le Viti del carico de' sermenti, non levandogli come se si potasse affatto, affinchè la Primavera, lacrimando, non perda il nutrimento, benchè potata nell'Autunno più presto

germini. E se sia freddo e brinata, s'abbrucia; nè è da cominciare il potare la mattina, ma quando sia disfatta la brinata dal Sole, e sieno i sarmenti invisciditi e riscaldati, i quali s'hanno a tagliare a traverso allo ingiù, facendo a schimbesci il taglio augnato, e sopra l'occhio quanto è il mezzo fra l'uno e l'altro; quello perchè l'acqua piovana non vi si posi, e questo perchè l'occhio non ne patisca e si scoli. Ma le vigne che son poste in paesi caldi, sta bene potarle innanzi allo Inverno, e così per contrario quelle che son volte a Mezzogiorno e verso il Sole, rimossi dal furor del vento, ancorchè siano in paesi freddosi, acconciamente si potano avanti il Verno. Quelle che son poste al risguardo di Tramontana e d'Occidente si potino a Primavera, così quelle che son volte a altre bande dove scaldi il Sole, a Primavera. Quelle che son poste ne' colli, monti, poggi, coste o spiagge, dove sia carestia d'umore, si potino avanti il Verno. Quelle del piano o valli grasse e fondate, alla Primavera, come le di età perfetta e rigogliose. Tardi si potino ancora quelle che temono le brine. Se veramente questi due tempi di Autunno e di Primavera non servissero a potar quelle che imprese s'hanno, salvisi la più robusta e gagliarda parte a potare all'Invernata, e massimamente le volte a Mezzodì; ma meglio è ingegnarsi di spedirle tutte in quelle due, perciocchè

quando gela di Dicembre, e ancora passa di Gennajo, non è mai bene nè poco nè punto trassinar le Viti, che son diaccide e si rovinano; e perciò ancora di mezzo Gennajo e Febbrajo si dee avvertire di non entrare a potarle, che in giorno mansueto, chiaro e ben alto il Sole e caldo, e che non tiri Tramontana, o sia ghiaccio o pioggia. Si potranno ben tirare a terra dagli arbori quando piove e sono umide, che così saranno pieghevoli e vincide, nè si romperanno.

Il potare, sia a quale stagion si voglia, s'ha a fare nello scemar della Luna, perchè le Viti non lagriman tanto, eccetto ne' luoghi molto grassi, o Viti grasse, che per gastigarle è ben potarle nel crescer della Luna e anco di Primavera; ma ne' paesi freddi tuttavia a Luna scema di Marzo; se caldi di Febbrajo; benchè a Primavera voglia essere più osservata la Luna scema; ma nell'Autunno non accade più che tanto la considerazion della Luna, perchè in quel tempo le Viti non lagrimano. Altri tengono, che le Viti morbide e grasse ne' terreni grassi piantandole a Primavera si debba fare a Luna nuova, perchè arrechino più frutto; altri le potano nel suo scemare, dicendo che così renderanno più uva, e le magre e stentate nel suo crescimento; ma chi pota nell'Autunno dee sollecitarsi d'aver finito avanti che 'l freddo venga, e taglinsi le cime tenere, non tutto

il ceppo che non lagrimi, se il paese non contraria. Siano sempre potate le Viti da una mano, e questo non sia mai da potator mancino, che vengon male e fa brutto vedere, e abbiasi cura ancora in potando sempre alla qualità della terra e del cielo e del sito. Nell'umido facciasi che ella sia raccolta alta; nel secco bassa, e così nel caldo. Nè si tiri la Vite innanzi a un tratto, che divien debile, e si formi da piccola a poco a poco, come ha da seguir per tutto 'l tempo. Le Viti che hanno gli occhi spessi, ed hanno ad allungare, nel potare, per aver più forza che quelle che gli hanno rari, e quelle che hanno più distanza da occhio a occhio per esser diseccate, han bisogno di più corta potatura. Assai lunghe s'hanno a lasciar poche volte in Viti deboli, così nelle nuove come nelle vecchie, e quando si fa, sia nel vano e alto della Vite; perchè l'anno che viene ella si possa scapezzare quivi, e quanto si può si carichi il sarmento sopra la Vite, affinchè non si marcisca e si regga meglio. E se la Vite è forte e in terren buono, se le può lasciar più capi, purchè si spuntino bene, perchè farà miglior uva che lasciarlo intero, se ben meno, e i capi sopra la Vite in terren gagliardo si dividano in sei o otto, quelle che si sostentano da per loro senza pali. Alle palate che son più deboli si spartisca in due, e alle Viti vecchie si lasci qualche sarmento a mezzo il calcio per ta-

gliarvi sopra e rinnovarla; ma le Viti magre, se si può, sien potate all'apparir della Luna di Gennajo, e sino a' quindici dì, e quanti sieno più giorni, se rigogliose e morbide, più s'indugi verso il fine, perchè questa Luna fa produrre più uva d'ogni altra, osservando questo modo in tutte l'altre Lune, e potando innanzi al Verno (come s'è detto) quelle de' colti, e le vicine non offese da Tramontana, risparmiando di capi quelle che si conservano per l'anno a venire, che hanno fatto dell'uve assai, che per non errare si potranno contrassegnare, e a que' rimettiticci da basso che si serbavano a rinvigorire la Vite, si lascino due occhi soli e un sol tralcio per Vite. È necessario adunque avere avvertenza in potando al frutto e a' capi per l'anno avvenire, di lasciare i più belli, e di conservar le Viti. Delle quali quella che è posta sopra gli arbori s'ha a dividere in quattro parti, le quali guardino alle quattro parti dell'universo; e queste inchinature essendo di quattro qualità contrarie, ricercano ancora ordine variato secondo il sito delle Viti; imperciò quelle volte a Tramontana si taglin poco, nè si faccia al tempo freddo, che abbrucia le ferite, onde lascinsi da questa banda pochi capi, con una guida che possa ritrovar la Vite all'anno avvenire. Di verso Mezzodì si lascino più capi a difendere il caldo dell'Estate. Stiano come questi quelli da Oriente ed

Occidente, lasciando i capi a tutte lunghi o corti, siccome ti darà segno la fertilità del terreno; perciocchè, come si vede in Terra di Lavoro, alle Viti che fanno il greco su per gli arbori, si spuntano attorno attorno le cime di essi senz' altro, potando ogni cinque anni, potendo comportare, e dando sempre nuovo frutto tutto quel tempo acconci a quel modo, e con tanto rigoglio, che taluno arbore d'una Vite sola o due, rende cinque o sei barili di greco. Radasi via con ferro il musco che si trova nel pedale, che annoja le Viti e le abbruttisce. Taglinsi via ancora que' catorchi, cioè quel legnetto secco dell' anno passato; e se le Viti saranno in pergola o in bronconi alte da terra cinque braccia, e quella elevata altrettanto, le lascerai quattro capi, accomodandoli che vadan sopra stesi verso Oriente. Suole talora nascere un capo tra li due bracci delle Viti nel mezzo ove ella si divide. Questo recidasi via, che danneggia la Vite, ma se sia più vegnente e gagliardo che l'uno de' due capi de' lati della Vite, tirisi questo nuovo innanzi, e levisi quello. Lascerannosi accomodatamente i capi per produrre l'uva nel mezzo de' due lati o braccia delle Viti, i quali fruttificheranno senza nojar la Vite, come gli ultimi presso la Vite, e rasente il terreno; ma se ella arà steso i capi più del dovere lontani, e con le braccia avrà avanzato chi la sostiene, lascisi una robusta messa appresso al tronco, per

adoperarla quando bisogni (come s'è detto) a rinnovare la Vite, alle quali sempre si lascino così alle pergole, come a' bronconi e all' altre delle vigne, pochi capi, e meno di quello si dice, perchè le Viti amano più di lor natura partorire che vivere. E se in potando s'incontra in alcuna Vite che abbia del secco verminoso e pieno di formiche, scarnisele tutto quel secco e tristo impiagato sino al vivo, levando via ogni particella magagnata, e tolta di quella acquosità o morchia che esce da se del monte dell' ulive, avanti si macinino, mescolata con terra cretosa, e questa e quella ben rimesticata insieme impiastri l'offesa, e sì vi bagni all' intorno. Ancora le foglie di sambuco e d'ulivo bollite nell'acqua e mescolate con creta rimedieranno a questo taglio; e quando per lo potare a certo tempo lagrimassero troppo, o per altra cagione di lor difetto, scalzisi loro le barbe, e ritrovata la più grossa radice s'intacchi sotto, e lascisi scoperta a sgocciolare per parecchi dì, poi si ricuopra con terra cotta minuta. E se alla Vite cascano le foglie e i frutti avanti tempo, le sarà utile strofinar prima le sue radici con cenere di castagno e sarmenti, e poi riempiendo il voto con queste lasciarla. Un corno di castrato vecchio ridurrà a se tutte le formiche, se le Viti saranno tempestate da loro, e impiastrando dovunque elle bazzicano, tutte periranno, e a un ventre di castrato tutte

concorreranno; e i vermini ancora, sotterrandolo in mezzo, sicchè ne resti un poco fuori; e bagnando le Viti novelle coll' acqua che resti nel vaso, ove sieno state in molle le pelli de' buoi e vacche secche, non vi si accosteranno animali à danneggiarle, bagnandole tostochè elle abbiano fuori i pampani la sera, e basterà ritoccarle la seconda volta, massimamente se fosse pioviggiato. Le formiche l'ammazza l'acqua di tornese agevolmente, e un cerchio di cenere fatto intorno al piè che lo circondi tutto, e anche un cerchio di cera fatto attorno al gambo che lo circondi tutto, tenuto continuamente colmo d'acqua. Profumando la vigna con zolfo, cera e morchia, ridotti col cuocere come mele, massimamente negli arbori, perchè il fummo sale in alto, periranno tutti i nocenti vermini d' esse, e impiastrandole ne' luoghi offesi e in gambi, e la pania similmente distesa per gambo gli ammazza.

Se si scoscenda in potando i fiacchi rami di Vite, che occorra rappiccarli insieme, lascisi purgar ben la piaga, poi s'impiastri con quell'acqua del monte d'ulive, che così fatta bollire assodi come mele, e ponendo sopra sterco di pecore, vi si metta terra minuta e si leghi, se è sopra terra; se sotto, si ricuopra così acconcia, se sia rosa da bestie la Vite, taglisi sotto al magagnato o pasciuto, che possa rimettere. Nevicato che sia, si scuota tutta la neve,

e così da' rami de' frutti, perchè quel freddo d'intorno nuoce loro e gli guasta. Nella seconda lavoratura che si faccia alle vigne, si può un poco manco affondar la zappa o vanga, e ancor più leggiermente, quando cominci a maturar l'uve, quali seccano. Ne' luoghi arenosi e deboli si lavorino avanti piova, perchè succino meglio l'acqua, e due vangate o zappate bastan loro; ma in tutti i lati quanto più è zappata, vangata e raspata la Vite, tanto è meglio e più utile a farle far frutto e mantenerla; siccome è cosa molto lodata mandare i porci a grufolar nelle vigne, continuando dalla vendemmia a Primavera, avvertendo che vi vadano solamente quando è asciutto, che giova a disradicare la gramigna e le cattive barbe, e disfar le topaje col niffolo e i nidi de' nocenti animali. Quanto a' grassumi che si menzionarono di sopra, che si posson dare alle vigne, è superfluo dargli ne' terreni grassi e sostanziosi, massimamente in luoghi caldi e secchi, che abbrucia troppo e fa lor male; ma nelle terre fiacche e deboli dà gagliardìa e le ajuta, come nelle leggieri, deboli, affaticate e vecchie, e a così fatte nulla è meglio, che fatto un solco fondo a dove appunto son le Viti, seminarvi dentro fatta la vendemmia, lupini fondi, e a Primavera vangargli sotto, pignendoli rasente i lor gambi; avvertendo che ogni litame che non abbia passato un anno a marcirsi e infracidarsi, è tristo per

le vigne, perchè tutto menerà tropp' erba. Mezz' acqua e mezza orina vecchia data alle radici delle Viti scalzate, che arrivi al fondo d'esse, ricoperte di terra poi cotta, giova assai loro ad aumentarle e mantenerle, e massimamente a quelle che vanno sopra gli alberi, dandola avanti Febbrajo; e alle Viti magre farà bene, scalzatele, riempierle di terra grassa. E sarà assai ogni tre anni tornare a ringrassarle con questo litame di fracidume, e quando si adopera il litame vecchio, pongasi discosto dalle Viti un buon palmo. Son lor buone le ceneri delle fornaci e i fiocini dell' uve, la loppa del lino e del grano le rinfresca; la segatura delle tavole d'albero, la polvere raccolta per le strade, la terra che avanza al salnitro che si fa, la scolatura delle fogne, la fogliaccia avanzata a' bachi della seta, la polvere della lana battuta, e quella de' prati abbruciati, i calcinacci minuti acconci con litame e colombina, la pollina di tutti gli animali di pollajo, le tagliature de' sarti, pellicciai, calzolai, la limatura o segatura di pettinagnoli, i rimbrencioli d'ogni sorte, e la limatura di corna, e tutto fa più operazione alle novelle Viti, che alle vecchie e fatte. E a voler riparare e spegnere i bruchi delle Viti, avendone che patiscano di simil maladizione, conciandole in modo che per due anni poi non fanno frutto, bisogna subito farle potar di nuovo, e non lasciar loro un occhio, e secondochè

son le Viti, accomodarsi, e tanto si faccia alle guaste dalle brinate, e si ripari che non penetri dentro il veleno; perchè indugiando si concentrerebbe, e l'ancide sì, che il più delle volte s'hanno a tagliar da piede. E per tornare a' bruchi, sendo di tanta importanza, fa d'aver un buon pajo di guanti, e stropiccinsi ben giù pel pedale, e dovunch' elle son gremite di quelli; e quando pur non si potesse far questo, facciasi a buon' ora l'anno impaniar le Viti da alto presso al gambo ovvero al capo, che così per se s'ammazzeranno. Ancora si facciano cercare le Viti sera e mattina, massimamente ne' luoghi a solatío, che quivi nojano più, e stuzzicando con una cannuccia, si faccian cadere a terra e si calpestino.

Quando la vigna è giovinetta, bisogna legarla lentissimamente o con vimini di salcio, d'olmo, di ginestra, di giunco, d'erba palustre, o con paglia molle o altro strame, e tutti questi son meglio che non i salci, perchè questi seccati offendon la Vite. In Sicilia v'è un' erba appropriata a legar le Viti, che s'addomanda ἀμπελόδεσμον, e Vicelino, accompagnata da' pali di sambuco e ulivo. Le canne sogliono bastare cinque anni in lato freddo.

Le propaggini che si fanno alle Viti, sì delle vigne come degli alberi, sono il mantenimento loro senza l'avere a ripiantarle di nuovo, e tanto più presto vengo-

no, quanto in loro s'accresce doppio nutrimento e dalla madre Vite e dal radicar di se medesima; imperciò in potandosi le vigne ove sia vacuo di Viti, si lasci loro qualche capo più lungo per l'anno avvenire, il quale si possa poi sotterrare all'Autunno, tanto innanzi facendolo venire, quanto è a dove avrebbe a essere stata posta la Vite, seguendo l'ordine del suo filare; e così si faccia agli arbori quando occorra dall'uno all'altro, e massimamente da quelli, da' quali pendendo i lunghissimi sermenti, o son retti da' pali fitti in terra attorno agli alberi, o s'intrecciano insieme, legando l'una e l'altra punta a quelli del vicino arbore, che intricato, crescendo insieme, s'aggiungono l'uno all'altro; sicchè questo sermento lungo generato dalla Vite vecchia, stendendolo a terra, acconciamente può servire a quest'effetto. E ancora scalzando essa Vite vecchia sino all'ultime barbe, e chinandola nella fossa col suo fusto, si spartisce poi in più parti ad arrivare agli arboscelli dove le manchino i suoi magliuoli, e cavate fuor loro le punte, creano col nutrimento del vecchio capo tralci e messe a mandarle ove fa di bisogno; e quando si fa questa operazione, avvertiscasi di non offender le midolle delle Viti, che non cresceranno poi i capi sotterrati nè così presto nè tanto. Ancora le messe che per questo effetto si lasciano a piè delle Viti, tirate bene innanzi e allungate, si possono

accomodatissimamente propagginare; ma non riescono di quella bontà per dar frutto assai, come quelle che si trascelgono nel mezzo delle Viti tra i campi che vi sono. Adunque da quelle Viti, dalle quali s' ha a propagginare il sermento, eleggasi tale che abbia fatto dell' uve quell' anno, vegnente e bella; e facciasele la fossa tre braccia fonda in monte, in piano un po' manco, e quanto più umido e grasso sia il luogo, tuttavia men in giù; e più nell'asciutto e debole, larga per tutto due; e cavinsi sotto terra almeno quattro occhi di quel sarmento a giacere, sicchè fuori ne cavi due verso la punta, e gli altri di dietro che calan verso terra, si acciechino, ammaccandogli con mano: e ancora quelli che arrivano al fondo della fossa dalla cima, perchè non facciano radici nell'aere, tagliando ancora tutti gli altri sarmenti delle Viti, eccettochè quello che se gli ha a lasciare per capo all' anno avvenire; sicchè il sermento propagginato abbia in tutto sette occhi, de' quali basterà anche che ne sia fuori uno solo, ed è meglio. E affinchè non offenda tanto la Vite vecchia spoppandola troppo, se gli dia un taglio il second' anno fino alla midolla; il terzo poi si spicchi affatto e si capovolga in giù, affondandolo bene sotto terra perchè non generi le radici in su, e s'ella si vorrà trasportare altrove, questo sermento, senza lasciarlo a riparar la vigna, si può porre

un poco più a galla e fargli più piccola fossa, e in capo di due anni taglia a dove è appiccato alla Vite, prima sopra, e poi sotto terra un braccio; se si voglia poi ancora lasciar restar quivi, se non quanto bisogni per portarlo via con le cresciute radici. Alle Viti vecchie, volendo propagginarle, bisogna scalzar le radici con diligenza infino alle attaccature dell'ultimo lor fondo, e tirandole giù nella fossa con discrezione di non romperle e sbarbarle affatto, stendere il fusto vecchio nel fondo della fossa, e cavargli su il miglior capo solo. Volendo lei stessa rinnovare, avendone e volendone più d'una, voltata e allungata la fossa, a dove si voglia cavar fuori il sermento due occhi al più o uno, e con acutissimo ferro e diligentemente fenderai, dalla forca cominciando, la Vite vecchia, se ne caveranno sicurissimamente due con non perder tempo tostochè sia cavata, e ponendovi attorno sotto terra corna di buoi o castrati, fascine, fuliggine, favuli, sermenti triti, o ficcandovi dentro una squilla, darà frutto presto, e massimamente potandole con riguardo sino in sette anni. Ancora tornata la Luna di Gennajo si possono fare le propaggini acconciamente, ma di mano in mano che le Viti rinteneriscono, tanto è meglio; perchè nel voltar questi capi delle Viti (che sebbene a tirarle e propagginarle non si spezzano affatto, nondimeno si scoscendono o aprono) patiscono meno,

nè sono sì pericolose, come quando sono assodate e indurite. Vogliono esser fatte di dentro a mezzo secondo la qualità de' paesi; ma quanto più a dentro si va, meglio si volge e piega la Vite, e porta minor rischio di fiaccarsi.

Ecci un modo dell' annestar le propaggini sopraddette, che se per sorte i tralci della propaggine che tu fai, non aggiungessero al luogo, o veramente se ti venisse bene di annestar quelle Viti, questo è il modo facile, utile e buono. Piglia un tralcio della Vite che tu propaggini, e fagli un' aguzzatura come fanno i contadini a quelle canne che egli adoperano a nettar le vanghe e le marre, e così farai di quel tralcio preso di Vite migliore che tu vuoi annestare, e sia il primo dopo 'l capo che se gli lascia, e così augnati combaciagli insieme, sicchè suggellino appunto, contrarj l'uno all' altro, e dipoi lega la detta annestatura con salcio sfesso e sotterrala, e fa che ella venga nel fondo della fossa, e che il capo ti torni lungo quanto ti vien comodo e di qua e di là, tanto che e' ti tornino al solito delle propaggini lunghe, e ricoprile di terra, e non riempier affatto la fossa, e da' loro qualche cosa di pagliaccia o pula al piede, e sappi che sì fatte propaggini vogliono esser fatte sul muover delle Viti, che fanno meglio, e puossi far questo giuoco a quanti tralci ha la Vite, e poi cavarle, o lasciarle come tu vuoi. Spicca ancora il sermento che s' ha a insetare rasente il ca-

po che si lascia alla Vite, con quattro dita del vecchio, e in queste quattro dita fa' un' ugnatura a uso di bietta, e fendi a riceverla il sermento della Vite in che vuoi annestare, e lega con giunco e sotterrala, cavando fuora il resto che rimane, che così ancora s'attaccherà.

Ecci ancora un modo di propagginare detto capogatto, e ancora questi si possono annestare al medesimo modo, avvertendo che col magliuolo che si mette a bietta nel sermento della Vite sia conforme di grossezza, legando, come s'è detto, con giunco o con buccia d'olmo, e sotterrar bene addentro, sfendendo il tralcio della Vite che ne metti sotto, in cima, dandogli forma di conio o bietta da sfender legne, al magliuolo che ha a far l'inseto, o per contrario; e hacci chi appruova più il fare i capogatti, che le progaggini a' modi detti di sopra; ma quanto a me non l'appruovo, non perchè non sia bel modo e facile; ma perchè spolpano e snervano troppo le Viti vecchie, e massimamente ne' luoghi magri; pure dove fossero Viti vecchie, tantochè fosse dubbio che non si troncassero al propagginarle, ma non si dee far che in luogo grasso e a Viti rigogliose, e più per necessità che per elezione. Il capogatto si addomanda così, perocchè si piglia un tralcio della Vite che tu vuoi rinnovare o propagginare, e quello che io ho detto, che ha a essere il magliuolo, e non si spicca

altramente dalla Vite, e se gli fa una fossa, e si sotterra, che e' torni come le propaggini dette di sopra, e non si sotterra la Vite vecchia in altra maniera, ma si lascia stare al suo solito, e il secondo anno si taglia, quando ella è barbata, rasente la Vite, e fra le due terre, e non aggiugnendo a dove hai disegnato, si può annestare al modo detto perchè v'arrivi; e tutti questi modi sono agevoli, e si possono fare in tutte le Viti, e così riempiere in un anno tutte quelle che tu hai di mancamento, e ogni Vite ti serva. E abbi a mente che l'anno che son uve assai, tu segni tutte quelle Viti che non hanno uve o che ordinariamente ne fanno poche, e che sono di cattiva ragione, con di pochi grappoli e radi, e tagliale tutte, facendole annestare l'anno che segue su la nuova messa, o prima al modo detto, e così farai agli altri frutti. Ne' tempi del potare è molto buona stagione a insetar le Viti quando si pota di Primavera, che fan lacrime le Viti, che è quell' umor commosso che le fa appiccare, massimamente della tagliatura che s' ha a innestare, lasciandole sgocciolar per due o tre dì innanzi, che così faranno poi una gomma che attacca molto, e perciò è bene nel mese di Marzo; e nelle terre e paesi freddi si può innestare fino a mezzo Aprile, che allora le Viti per le acque sono più tenere e più atte a ricever l'inseto, il quale d'ogni che si sia sorte o frutto o Vite, dee esser fatto nel principio del crescer

della Luna in giorno chiaro, sereno, riposato, senz' acque o vento, dopo mezzodì e verso sera; e se son Viti grosse, che occorra annestarle nel grosso, facciasi nello scemar della Luna, affinchè il troppo gemer d'essa non facesse soffocar l' inseto, sebben si può due dì prima intaccar di sotto a dove s'ha a insetare un palmo, a sfogar quell' umore, ma meglio è non ferir la Vite, che a dove ha a ricever l'inseto. Ma se egli occorra insetar presso a terra, che è quando tu vuoi rinnovar la Vite affatto, o fra le due terre, se le può dar ben sotto tre o quattro tacche.

Il tempo giusto adunque dell' insetare è quando le Viti cominciano a muovere, e annestandosi, come ben si può a Marzo, vorrebbe essere assettato l'inseto fra le due terre; o veramente più appresso alla terra che si può, e contuttociò e' si può innestare in su le pergole, arbori, bronconi, e per tutto, cacciando l'insetatura pur alta in un cestino pieno di terra, o circondandola di paglia legata attorno, che ve ne sia a bastanza dentro, levando poi via tutto, come abbia le messe lunghe mezzo braccio. Ma il più sicuro innestarle e men fallace è vicino alla terra, e a quelli da farsi su le Viti vecchie abbiasi avvertenza di farle sul più giovine d'essa, cioè sul fondamento del capo vecchio, dove si spartisce la forca sul gambo della Vite, e si pigliano le marze da quel sermento che tu

vuoi annestare, che ha ad esser il capo all' anno seguente della Vite, pigliando da dove si scapezza grosse a modo, e di lunghezza che vi sieno due occhi.

Le Viti poi che s'hanno a innestare, hanno da avere queste condizioni (perciocchè non ogni Vite è buona a essere annestata, come le tarmate, bucate e rose, e le tempestate dalle formiche, e le scortecciate da morso d'animali, e che non abbia la buccia per tutto salva, intera e sana) di non essere in alcuna parte magagnate, ma del tutto floride e vigorose, e più tosto giovani o di mezzo tempo, che vecchie, perchè le troppo antiche non profitteranno mai nè con innesto nè con propaggini o altre carezze. A così fatte Viti si dee far l'inseto vicino più che si possa a terra, e se no, in alto; e scelgasi il gambo di essa Vite, o ramo fresco, vegnente e rugiadoso, tagliandosi nel mezzo tra nodo e nodo, in lato verde sano, e non rognoso o broccoloso, ma liscio e pulito; e se sia la Vite grossa, adoperisi la sega, levando appresso col pennato la riscaldatura e asprezza che le lascia sul legno, se ella sia convenientemente sottile, che col pennato si possa in due o tre colpi farle la tagliatura, senza cincistiare o malmenare o troppo brancicar la scorza, è meglio tagliarla con questo a piano, pareggiato bene. E questo taglio è utile che si faccia tre o quattro dì prima che vi si ponga sopra l'inseto, per dar esi-

to al suo lagrimare, e così si dee usare ne' paesi grassi e umidicci, e non intaccarla sotto l'innesto, e quando pur tu vogli far questo, non se le dia la tacca a traverso, ma s'impronti un colpo con lo scarpello a diritto della Vite sul suo legno. Altri tengono, che comodamente s'annesti la Vite sull'uva in fiori, come si sia, secondochè s'è detto. Fatto questo taglio uguale, e spianato bene levale d'attorno al tronco la buccia che da se si stacca, e scorteccia, lasciandovi solo la liscia e vera scorza naturale attaccata al legno, accanto con una corda rinforzata, mettendo sotto qualche difesa di cuojo o cencio o stoppa legata forte sei dita sotto al taglio del tronco scapezzato, o veramente strignere con un pajo di tanaglie, che si fabbricano in bocca con due semicircoli che si congiangono poi bene insieme, serrandole per forza d'una vite che le strigne tutto di ferro, e queste tengono ancora, che sfendendo il gambo non passi più in giù di quello che conviene al combagiamento della marza; allora con lo scarpello a pieno dandovi sopra un colpo con un mazzapicchio di legno sodo farai tal fenditura, che arrivi per in giù fin appresso a quella legatura o tanaglie ferme, e se sia sottile il tronco, e ancora quando sia un po' grossetto, per mettervi una marza sola è bene fenderlo sì, che fendendolo non arrivi all'altra parte, ma apra solo da quella che ha a rice-

vere la marza ; ma fendasi in un colpo affatto, che arrivi la sfenditura dall' una e dall' altra parte in giù quanto s' è detto, e se sia grossa in maniera che vi si possano accomodar quattro marze, fendasi in croce, e levando lo scarpello a poco a poco, caccia nel fesso o ne' fessi una bietta, o conio piccolo d'osso pulito, che tenga tanto aperto il luogo, quanto basti a potervi accomodare la marza ; il che affinchè si possa fare più accomodatamente, acconcisi quella zeppa d'osso di modo, che avendone più d' una, e adoperandola al luogo, ella vi pigli in mezzo del legno delle Viti solo tanto, che ne possa accomodar di qua e di là le marze, senza trassinarle più d' una volta. Preparata così fattamente la Vite, facciasi d'aver in ordine le marze, le quali essendo state dalla sera dinanzi nell' acqua chiara dal mezzo in giù, avranno più freschezza e rigoglio per poterle appigliare ; siccome, acconce che tu l'arai, col tenerle un poco in bocca, quella saliva gioverà loro tenendole da quella parte che ha a entrare giù nel fesso a farle appiccare ; ora queste marze con taglientissimo coltello sotto l'occhio due dita o tre, lasciandone loro due o uno, aggiugnerai in foggia d' una bietta, tagliandola e scarnandola per indentro a uso di taglio di coltello, e tanto sottile in punta, lasciando di fuor la costola di debita grossezza con la buccia ; siccome uguale e pari dall' uno e l'altro la-

to, di dove tu cominci su la marza, senza offender per la più parte dal mezzo indietro almen le midolle, a dar forza alla zeppa, la qual basta far di lunghezza d'un poco più della grossezza del dito grosso, e che tanto entri nel tronco della Vite fessa. Alcuni tagliano le marze di qua e di là sino in sul midollo, ugualmente levandone dall'una e dall'altra banda, e lasciando a quello la scorza d'ogn'intorno; ma è meglio assottigliarlo per indentro, e levarne quanta buccia, legno e midollo bisogni dal mezzo in giù, conservandole dal mezzo in su perchè più serri, e meno stia aperta la fessura fatta alla Vite, la quale prima si leghi sotto 'l nodo forte, poi si fenda, affinchè ella non s'apra più del dovere. Di questa maniera avendo acconciate e fabbricate le marze, tenutola, come s'è detto, da questa parte assettata un po' in bocca colleppolandola con le labbra e saliva, o veramente tenendola in un bicchier d'acqua fresca chiara ad ammollare, non più con altro toccandola, quivi diligentissimamente l'assesterai nella fessura, sicchè buccia fia con buccia, e legno con legno combaciato, e la scorza sopra tutto sia unita di modo insieme, che paja tutt'una; al che per fare appunto si dee avvertire di levare la prima scorza della Vite per accomodarla su la seconda, che è quella che sta sola al legname della Vite attaccata; e così cacciata l'altra marza dall'altra parte, e le due al-

tre pel contrario, se quattro sieno, prima le due e poi l'altre due assettando, levisi la zeppa d'osso, e provveggasi di tanta buccia che basti a coprir il fesso a dove era la zeppa d'osso per piano, e si ponga che tocchi sopra l'una marza e l'altra, e se siano quattro, un'altra buccia spiccata dal medesimo avanzo di tronco accostisi da tutti i lati che si son fatte le marze, e allora legherai insieme strettamente e fortemente ogni cosa, servendosi anche d'un altro pajo di tanaglie che tengano serrati tutti questi legni, talchè si stieno gagliardissimamente legati, perchè le Viti da se stesse non istringono, e conviene legarle forte e serrarle. Altri adoperano salci o giunchi o spago, e le serrano avvoltando sì, che l'uno spago sia accosto all'altro, seguitando di legare sino a dove erano le prime tanaglie o legatura di spago rinforzato detto, la quale allora si può sciorre e levar via; e fatto questo fa' d'avere due pugni d'argilla o creta battuta, o di grassume di terra di fossa umida o di terra ordinaria un po' tenera, e fanne una massa attorno l'innesto, acconciandola sì, che ne sia un poco tra l'una marza e l'altra, ma non cuopra gli occhi alle marze. Accanto fascisi con buona stoppa o buona paglia o fieno o veramente musco; dipoi non lo guardare, non lo muovere, non lo toccare, non gli star d'attorno, finchè le Viti comincino ad aprire i pampani; allora ta-

glia, leva via e scuopri ogni cosa, sfasciando per tutto, e in capo a due anni lasciata una marza sola la più vegnente, augna e agguaglia il legno. Alcuni senza sfender la Vite scostano la buccia dal tronco pulito con un ferretto o bietta pur d'osso o avorio, senza scoscenderlo, e similmente acconciando la marza, e facendovi dentro il legno di detta marza assottigliato da quella banda, e la buccia della marza sopra quella delle Viti componendo, legano attorno sopra una guardia d'un' altra buccia accomodatavi, e così anche s'attacca. Scrivono alcuni, che quando le Viti dan principio a gettar fuori le foglie del mese d'Aprile, si pigli la cima d'un occhio, e si cavi nel sermento che s'ha a innestare, facendone restare le foglie piccole con qualche concavità, e in questo s'adatti un altro occhio fresco accanto, e impiastrato col litame tenero di bue, senz' altro s'appiglia. Alcuni al tronco, ove vogliono insetare, fanno un taglio o segatura, riandandolo poi col pennato, e ripulendolo attraverso per l'ingiù, e in quello con uno scarpello di mezzo cerchio a uso di sgorbia fanno un foro della grossezza che v'ha a entrare la marza, e addentro tre dita e mezzo, e presa la marza l'assottigliano col raderla attorno fino in sul legno, e fattala incastrare appunto nel pertuso, ve la ficcano quasi per forza senz' altro, fattala passare sin all' altra banda, e quivi tagliando pareggianla.

Rinviensi che la trivella Gallica sia uno instrumento simile a quello, con che si forano i pertusi de' cocchiumi in capo alle botti, il quale sendo circolare come quel d'acciajo o rame con che si foran le pietre, dove con l'ajuto dello smeriglio taglia intorno senza far punto di segatura, ed ha a esser grosso, quanto è di bisogno di fare il buco per mettervi il magliuolo. Forisi adunque senza troncare il gambo della Vite, prima con un succhiello ordinario in luogo di esso tondo, liscio, netto e grosso, sin alla midolla, facendo poi il pertuso maggiore con la trivella Gallica, con la quale operando, resterà ben netto e pulito. E preso il magliuolo, tondo, liscio e conguagliato, ed alquanto più grosso del buco, si taglierà dove è più grossetto, facendolo ben tondo e in lunghezza tanto, quanto possa ben giusto da ogni banda toccando entrare nel pertuso, e trivellando poi talmente, che non abbiano a rimaner fuori se non con due occhi nel batterlo con qualche legno, sicchè sia ben ficcato e ben serrato; e si dee fare il foro per iscancìo a schimbescio pendente a traverso allo ingiù; e la marza che vi si mette, ha ad esser fitta dalla banda che le soprastieno i due occhi cavati fuori dalla parte di sopra. E si può far questa operazione dal Marzo fino a mezzo Aprile, risguardando sempre i siti e i tempi. Conviene lasciar bensì scolar quel foro prima che vi si

cacci la marza, perchè altramente per lo gran colaticcio di quell' acqua saria pericoloso di riuscire.

Ancora piglisi un magliuolo de' più belli e de' più lunghi che siano nella vigna, e de' più bassi della Vite rasente il suo gambo, il quale senza spiccarlo da lei lo troncherai in cima dove è tondo e grossetto, e si lasci talmente lungo, che arrivi sotto terra almeno un palmo, e sfessolo per lo mezzo non più di lunghezza d'un dito, e così fendendo l'altro, taglierai d'esso le due bande contrarie della sfessatura da un di sotto, dall' altro di sopra sino in sulla midolla, e levata via quella metà a ciascheduno da occhio a occhio gli soprapporrai, commettendogli insieme, e legheragli forte con salci sfessi, o giunchi sodi come una scopetta, dipoi sotterragli, come s' era detto di sopra. Ma in questo conviene eleggere i magliuoli che si confacciano di grossezza uguale, massimamente dove si hanno a comporre, soprapporre e congiungersi insieme, perchè meglio s' unisca e s' attacchi; e in somma sfendasi il magliuolo da un occhio all' altro, spartendosi ancora d'esso per mezzo il midollo, e taglisi rasente l'occhio l'una parte, e l'altra si lasci, così di quello che dalla Vite l'ha a ricevere, dipoi s' assettino e mettano sotto terra, come s'è detto. E oltre a come è detto di tagliar le Viti tre dì innanzi che elle s'abbiano a innestare, sarà bene piegarle a terra, perchè

me fanno infinite persone de' nesti, quando si troverà il comperatore che fia ogni volta che si vedrà per ogn' uno, quanto questo modo è utile: e a me n'è stati chiesti da più persone, che hanno veduto con gli occhi la bella pruova che fanno; ma io v'ho atteso solo per mio uso. Non fa ora di bisogno raccontare quanto i piantoni nuocono agli Ulivi vecchi, allevandogli loro a' piedi, e quanto in quel tempo egli scemino il frutto di quegli; e sopra tutto il danno che fanno loro, quando si spiccano da' padri, che ne portano seco quasi tutto quel che v'è di buono: ed è bene altra cosa far questo, e squarciare in sulle barbe un Ulivo, che levarne un po' di scheggia, come si fa nell' ordinare il semenzajo con gli uovoli. Non voglio già negare che gli antichi ancora non usassero qualche volta di porre de' piantoni; e questo secondo me nasceva, quando non erano provvisti di queste piante giovani, così come io stimo che alcuna volta nel porre una vigna eglino si servissero de' magliuoli, come facciamo oggi comunemente noi, se bene il lor vero e sicuro modo era colle barbatelle, che così chiamiamo noi quelle che essi dicevano viviradici (1): nelle provincie loro certamente, nelle quali e' facevano gran vignazzi, per non aver quivi la comodità

(1) Lat. *Vivi radix*. M.

delle allevate, essi ricorrevano a' magliuoli: il che tutto interviene, perchè gli uomini spesse volte non si preparano a quel che vogliono ivi a un pezzo fare, e vien lor voglia in un subito di fare una cosa; onde eglino sono forzati a trattarle con peggiore regola e più a caso. Mostra essere stati in que' tempi ancora i piantoni in qualche uso Columella (1), dove, insegnato che egli ha, come si allievino questi Ulivini colle talee o uovoli, esso dice che il tronco, atto a essere trasposto, dee essere almeno della grossezza d'un braccio umano (2), perchè quivi per tronco e' piglia il piantone. Palladio ancora (3) che fu nell'età molta più bassa, nella quale già, s'io non m'inganno, si cominciava a poco a poco a mancare di quella intera diligenza, parla di questo modo di porre gli uliveti co' piantoni; comecchè egli tocchi il modo delle talee, nel quale esso seguita, come confessa, in ogni

---

(1) Ecco le parole, colle quali Columella nel cap. 9. del lib. 5. mostra che i piantoni erano in uso ne' tempi suoi. *Truncus autem aptior translationi est, qui brachii crassitudinem habet. B.*

(2) Quanto a quel che il proverbio dice della grossezza degli Ulivi, egli è tale: *Chi vuole ingannare il suo vicino, Ponga l' Ulivo grosso e 'l fico piccolino.* Monosini lib. 8. *M.*

(3) Palladio parla del porre i piantoni nel cap. 18. del lib. 3. e Virgilio nel 2. lib. della Georg. lasciò scritte le parole portate dal nostro Autore; e l' intera sentenza del Poeta è questa: *Sed truncus Olene melius, propagine vites Respondent. B.*

fin alla midolla; dipoi raschia il capo della Vite vicina che tu vuoi innestare fra l'un occhio e l'altro, e fallo arrivare al fondo del foro, e che vi suggelli bene, e quando si conosce che abbia fatto buona presa, e le sue gemme così a rovescio, staccala dalla Vite sua, e farà prova in quell'altra in guisa e somiglianza de' capogatti.

Più appresso piglisi il sermento che tu vuoi insetare, e quando tu lo tagli, fagli rimanere quattro dita di vecchio dell'anno dinanzi, e cavagli la midolla che ha, perchè venga quivi a poter entrare un sermento alquanto sottile; e fatto questo, il sermento che è nella Vite, e che si vuole insetare, bisogna che si assottigli dalla punta, raschiandosi tanto che si agguagli e pareggi con l'altro, sicchè cavi giustamente per lo buco cavato tanto, come sta di pertuso e di vano; accanto impiastrisi con argilla, e sotterrisi in una fossa fatta accosto alla Vite, cavandogli fuor del terreno la punta, e in capo a due anni si può o lasciarlo star quivi, o traspiantarlo altrove come più piace; e volendo farne più d'uno a una villa sola, si può col medesimo ordine, ed è bene avergli lasciati i sermenti senza potare un anno, che sien più sodi e sicuri, e il magliuolo che s'ha a innestare sia tagliato nello scemar della Luna, e sia conservato che non si guasti, per innestargli poi a Luna crescente, e ciò si osservi a tutte le marze delle Viti. Oltr'a questo,

quando sono gli occhi delle Viti bene ingrossati, prima che gettin punto di foglia, cava l'occhio molto intero a scudetto di quel magliuolo che ha a restare per capo alla Vite con un ferro di acutissima punta, e ancora nel miglior luogo dell' altro sermento, in che s'ha a insetare, cava l'altro nella medesima foggia, e in suo luogo bene aggiustato mettivi quello. È bene ancora in quel cavo metter prima una gocciola di mele o draganti disfatti nell'acqua, servendosi dell' acqua sola, ove siano stati a inzupparsi; ma meglio è non vi porre alcun'altra cosa, e suggellar bene e incassar l'occhio, e lasciar fare alla natura.

Fuor di questo spartendo due sermenti che non abbiano la midolla fungosa, e siano dalla banda di Mezzogiorno, la qual qualità si dee osservare in tutto l'insetar delle Viti, uguale di distanza, d'occhi, fazioni e grossezza, presi da due vicine Viti, senza staccargli, l'una e l'altra nera, e di sorte anco ineguali, di maniera dividendoli, che gli occhi ancora sieno per lo mezzo partiti, metti con manco offesa che sia possibile, e similmente il legno del magliuolo, gli ricommetterai sì, che il legno e gli occhi si confrontino insieme, e combacino appunto; dipoi con giunco o ginestra o salcio sfesso legati insieme gli sotterrerai, impiastrando con argilla le commettiture, lasciando sfogati gli occhi per fino a mezzo; e se fossero così lunghi, che tirati a terra

potessero sotterrarsi che desser fuori le punte, saria assai migliore e più sicuro l'incorporarsi e appiccarsi insieme, e staccargli poi uniti l'uno con l'altro, e piantargli a modo, fatto che abbiano le barbe quivi, e s'avranno i grappoli d'uva varieggiati. E i nesti a occhio vogliono esser fatti come quelli a scudicciuolo, o scudetto che vogliamo dire, ma che combaci in quel medesimo luogo, ed entri appunto, e piglia ben l'occhio in fondo trapassato il midollo, finchè tocchi a dove ha a rimarginare, e dipoi piglia loto di terra fine, e impiastravi attorno un batuffolo di quella terra grassa, facendo questo delicatamente, acciò rattenga l'occhio, se per caso traesse furibondo vento, o che per altro non si spiccasse, e fermerai bene que' tralci a canne o pali che non si sbattano. Ancora prendasi un cannone di terra cotta di lunghezza di due palmi, e di grossezza quanto aggavigna una mano, o veramente un corno dirizzato con l'acqua bollente e bene scavato, e togliendo corno, sfendilo per lo mezzo; dipoi rilegato con corda rinforzata incerata bene, e presi cinque sermenti uguali d'occhi e di grossezza di diverse sorti di Vitigni e neri e bianchi e rosseggianti e giallicci, e cacciavegli dentro stivati, ma che non si guastino o strofinino o scorteccino troppo insieme, e fatta una fossa a misura de' magliuoli da piantarsi nella vigna, e sotterravegli dentro, sicchè sien ben

rincalzati con terra grassa litamata; annaffiagli e accarezzagli, non avendo lasciato per uno più che due occhi sopra terra; distendendo e aprendo l'uno dall' altro, sicchè la terra entri fra l'uno e l'altro, e in capo a due o tre anni che egli abbia fatto un corpo unito insieme, scalzagli d'attorno, e arrivato ove finisce di sopra il corno o 'l cannone, se quivi sieno uniti, sega pari, e conguagliata la testa, leva via il corno o cannone, e guarda dove sieno più serrati e incorporati insieme, e quivi segagli tutti, pareggiando la segatura col pennato, coprendo con terra minuta e stritolata cotta, e riempiendo con la simile d'attorno. Quando poi questo gambo unito metterà due messe fuori, le più gagliarde di quelle si tirino in sommo bene innanzi, levando via tutte l'altre. Di questa maniera in un grappolo d'uva verranno gli acini variati. Alcuni vogliono, che, perchè questo piè di tante sorti metta, se gli dieno due o tre tacche sotto nel piè o nelle radici. Fuor di questo piglisi al tempo del potare ove siano Viti bianche, vicino alle rosse, nere, o altro Vitigno, e prendasi de' più sottili il più vegnente sarmento di ciascheduna d'esse due o di tre, e intreccisi in terzo l'una nell' altra, e si taglino da capo ugualmente, e uguali ancora restino gli occhi di tutte due o tre, e leghinsi bene insieme, impiastrandogli d'argilla, di sopra lasciando gli occhi liberi, e ogni tre

dì s'adacquino con acqua di fiume, e passati due anni spicchinsi dalle lor madri, e traspiantinsi a dove si vogliono avere, e faranno il medesimo. E se da tre Viti vicine si prenderanno tre sarmenti, e si sfenderanno sottilmente, sicchè non si guasti nè tocchi le midolle, e si congiungeranno gli uni e gli altri in modo, che tengano gli occhi spartiti eguali e ben fatti, l'un con l'altro fortemente appoggiati insieme, sicchè paja un sarmento istesso, e si leghi poi con vinciglia morbida, dimodochè gli occhi restin fuor del legame, impiastrando bene con isterco di vacca, e di sopra con buona creta, poi si corichino in una fossa fonda un braccio e mezzo, e degli occhi legati se ne lascino due o tre, e non più sopra la terra, e se sia luogo secco o asciutto s'adacquino di quando in quando, sicchè s'uniscano incorporandosi insieme, e mettendo per quelli occhi fenduti, dipoi attaccati insieme, le messe produrranno in un medesimo gràppolo racimoli di variati Vitigni, e dopo due anni si trapiantino a dove si voglia che stieno. La qual cosa volendosi fare più alla sicura, convien prima in su una Vite rigogliosa insetar tutti questi variati sermenti; dipoi acconciarvegli sopra, come s'è detto, che faranno meglio che di Viti spartate; siccome cacciandogli nel corno, o doccione farlo di quattro o cinque barbate poste a ciò insieme, e ficcati in quel corno o doccione. I magliuoli poi di

questa così fatta e ordinata Vite piantandosi sceveri non digenereranno.

Il modo e la regola che l'uva non farà granella (oltre a che si trova una sorte d'uva, che naturalmente non produce acini) piglierai un magliuolo preso da bella sorte di Vitigno, e che abbia l'acino grosso, che sarà più bella cosa, e lo fenderai per appunto, dividendolo con un coltello taglientissimo fino al vecchio o al calcio, non lo finendo di sfendere affatto, e con la punta del medesimo coltello caverai tutta la midolla di esso dall' una e dall' altra parte, usando discrezione di non intaccar il legno del sermento, e subito cavato e accannellato lo ricomporrai insieme, legandolo, fuor che gli occhi, per tutto con la buccia d'olmo o di moro; e così acconcio lo porrai; ma avvertisci che questi bisogna porgli nelle fosse aperte, e non in su i divelti con la gruccia, perchè con essa in cacciandogli giù si diserterebbero, ma in dette fosse piegandolo umanamente a uso d'impiagato, avendogli cura come a ferito. E vorrebbero questi esser posti diritti e non a giacere; perchè al penetramento dell'acqua patirebbero. Ma volendo andare più al sicuro, farai questo medesimo al tralcio della propaggine che riuscirà meglio, cavandogli il midollo sino all'attaccatura della Vite, avendolo fesso e rilegato. E quando tu volessi porne barbate, osserva la medesima regola detta al principio nel porre de' ma-

gliuoli, poi cavati traspogli. E puossi fare al medesimo tralcio che tu pigli per capo alle Viti, quell' anno che tu vuoi fare simile prova, e lasciarlo un po' più lungo fuor di modo, perchè nella punta rammargina sempre mal volentieri, e questo si può fare senza sotterrarlo; ma avvertisci di legarlo bene e stretto, e ciò si faccia nel subito rintenerir della Vite. Altri tutto il magliuolo sfesso e voto cacciano in terra. Alcuni tutto lo sfesso e voto pongono in una cipolla squilla, la quale ha proprietà di far venire innanzi tutto che dentro se le inserta, e lo sotterrano. Alcuni altri il capo delle Viti potato senza dividerlo votano bene in giù, e legano a una canna o palo, che non si volti, e con ceneraccio e sugo fatto bollir nell' acqua, e con essa ridotta a densità di sapa, infondono e riempiono quel concavo, rinnovandolo ogni otto dì un tratto, finchè la novella Vite faccia messa.

La Vite teriaca poi si crea di questa maniera. Fendasi un cappato magliuolo per tre in quattro dita da basso, e cavatone di dentro la midolla, si riempia tutto di teriaca, e si ponga sotterra, rilegatolo insieme con legame di giunco o altra vinciglia morbida. Altri nella cipolla squilla pur lo nascondono, ricoprendo con essa la parte ripiena d'utriaca, e lo piantano. E altri strofinando le radici delle Viti con l'utriaca perchè succi e incorpori della virtù sua, subito lo pongono in terra. I magliuoli di queste

Viti fatticce degenerano, se non s'infonde continuamente alle lor barbe dell'utriaca, o si ritorni a rifarle in quell'altre maniere dette da capo; ma le ceneri de' sermenti di così fatte Viti, i pampani triti, e'l vino e l'aceto, è buono contro a' veleni, e l'uva in cibo è ottima e sana.

Di questa medesima maniera infondendo dell'elleboro si creerà una Vite che genererà uva solutiva, ed in questo medesimo modo piglierà natura del veratro, sebbene l'odore e la mestura di questo succhio offende, non perciò ancide la Vite. E in questa maniera medesima si farà l'uva odorata, con ponendole intorno o musco o ambra o zibetto o bengivì o altro acuto odore, cacciando alcuna di queste cose nel calcio del sermento sfesso o scavato, empiendolo e vezzeggiandolo.

Hanno le Viti in odio i nocciuoli e i susini; e di erbaggi i cavoli, nè meno amano molto i mandorli.

Tengono alcuni per opinione, che così come passando per un salcio il persico darà le pesche senza nocciuolo; similmente facendovi trapassar le Viti abbiano a far uve senza fiocini.

Le nebbie che vengono alcuna volta sopra e tra le Viti, si scacciano col fummo e fiamma di pagliaccia o altra robaccia, o spazzatura abbruciata di casa. Giovano i rami d'alloro sparsi per la vigna, e l'acqua maceratavi dentro. Le foglie di cocomero

asinino rinfrancheranno le Viti annebbiate, e ancora la statavi dentro le radici di colloquintida.

Ancora, se subito che la Vite fa l'uva lugliola, fatte che l'abbia, vorrai tu delle medesime uve un' altra volta quell' anno; colto il primo frutto, fa' potarle di nuovo all' usato, e fa' lasciar loro i capi un poco giusti, che vedrai che comincieranno di nuovo a mettere, e produrranno poi l'uve di nuovo quando l'altre, non più lugliole, ma di Settembre o Ottobre, e avranno il medesimo sapore. E facendo il simile all'altre Viti, rimetteranno, conducendo non l'uve, ma agresto; e contuttochè ciò riesca ne' luoghi più tosto caldi che tiepidi, intervien loro come a quella di tre volte, che per lo freddo che sopravviene, lasciano l'ultimo lor frutto in agresto. E a volere che quelle maturino, almeno al fine di Maggio pianta a piè d'un ciriegio primaticcio una Vite d'uva lugliola, e quando l'hai in perfezione, farai un pertuso in detto ciriegio col succhiello alla Francese, siccome si dimostra doversi far di sopra, tanto grande che v'entri dentro quel tralcio proprio che ha a essere il capo della Vite, facendolo passar fuori, tagliando tutti gli altri, e quello lasciando lungo quanto lo trovi, e il foro sia appunto nel tronco del ciriegio, e non in rami; e vada per insù a traverso. Accomanda poi la punta di quel capo tra i rami del ciriegio, e lascialo star così,

potandogli d'anno in anno le messe, tantochè egli riempia e tocchi per tutto il buco fatto, e come sia ben rammarginato, intacca un po' il tralcio verso la Vite, che dovrà essere il secondo anno, e intacca tanto, che cominci a patire. Il terzo anno taglialo affatto, e avanti che facci questo, guarda bene che serri e congiunga per tutto, e dipoi posta la Vite che viverà, sul ciriegio all'ordinario dell'altre, e' ti farà l'uve, e matureralle quando le ciriegie. Ecci chi ha fatto questo a un fico, e afferma che s'è rammarginato meglio e più presto, e così nel moro, essendo questi due alberi alle Viti amici: e così chi ha fatto passare un ramo di pesco e di fico per un ciriegio, per simile produrre i frutti quando le ciriegie. E dicono l'uve bianche divenir nere, e così per contra, passando l'una per l'altra in questo modo; e così per contrario, le pesche carote. Se queste per sorte facessero carote da dovero, io non lo so, che queste isperienze io non l'ho fatte, ma bene ho favellato con chi m'ha detto d'averne fatto parte, e m'ha affermato d'averne fatto riuscir qualcuna; ma che l'uve diventino di bianche nere non essere stato, ma ordinarie, come è il lor proprio, che fanno gli altri innesti, e questo di già non è altro che un modo d'insetare; e m'aggiunse d'aver veduto al Vescovo di Cervia di Casa Santacroce Romano un suo giardino a Cervia, dove ave-

va una gran quantità di Viti, che passavano per varie sorti di frutti alle fogge dette, che tutte vi vivevano dentro, e davan dell'uve sopra quelli, ma non al tempo delle frutte loro, ma sì bene al tempo naturale delle sorti dell'uve; e a fare che la cosa apparisse più fantastica e maravigliosa, erano levate via dal pedale de' frutti le Viti che erano state piantate loro appresso. Ma così fatte esperienze di certo sono tediose e difficili a riuscire, e se pure riescono, non sono così durabili, mal volentieri sempre con l'arte facendosi uscir la natura del suo proprio natural ordinario. E poi quando anche bene riuscissero, non n'è da far endica; oltre a che io tengo che molti son favolosi, come che far passare per uno alloro un rosajo abbia a far le rose verdi, il che io già provai, e non riuscì. È ancora vero che quando alcune di queste abbiano a riuscire, conviene usarvi una diligenza con pazienza grande.

E si trova con tutto ciò fra gli antichi scrittori chi ha affermato potersi innestare ogni sorte di frutto insieme, e non che altro un fico con un ulivo, combaciando e legando uniti e pari due rami smussati l'uno con l'altro. E non è dubbio, in quello della Miglia sul Genovese accanto alle Magra essersi veduto un susino vivere sopra un ulivo; ma sono sconciature e abortivi che non bastano, nè possono bastar più che tanto, sendo tanto fuor del-

l'uso naturale. Ci atterremo adunque alle cose sperimentate, come questa che io ho apparata da Cristofano Lamberti Lucchese, e provatala, riuscì bene, e questo è un segreto bellissimo per far creare la barba all'uva, e barba così fatta, che sien fili lunghi quasi da potersi con un pettine pettinare, lunga un braccio e più, e folta quanto si voglia, e si fa così: Quando l'uva è spurgata, e appena cascatogli il fiore, ch'ella sia grossa ne' granelli, come una picciola veccia, si piglia un' erba da' contadini chiamata Cuciculo, e Pettimio per altro nome, e ordinariamente Cuscuta è appellata. Questa nasce, e si mantien viva e piena d'umore senza toccar terra, e non ha barbe, ma sta attaccata con la sua rugiadezza su le ginestre e mortellette, sul lino, sulla salvia e sull' epitimio; è rossetta a uso di fili di refe, vincida, e tutta arrendevole, che per tutto ha certe boccette a uso di fiorellini non aperti; questa si piglia fresca la mattina di buon' ora, mantruggiandola poco, e brancicandola il meno che si possa, e che v'abbia dato su la rugiada, e si tiene in molle sino alla sera nell'acqua, sin a che 'l Sole sia sull'andar sotto; e di più si pigliano le fila di tal erba, e a filo a filo s'intreccia e s'incavicchia fra gli acini nel grappolo dell' uva, sicch'ella s'aggavigni tra l'uno e l'altro granello, addoppiando i fili il manco che si possa, nè vi se ne ficchi nè troppa nè poca, ma a

discrezione di chi l'assetta, quanto par che ne possa ricevere la grandezza e piccolezza del grappolo. Spruzzivisi poi, se non vada tempo umido, de' quattro dì un tratto un poco d'acqua chiara, e così crescendo l'uva dà nutrimento all'erba, la quale getta all'ingiù certi fili, alcuna volta spessi e folti, lunghi un braccio e mezzo, e due, e staccando poi il grappolo, si mantiene a quel modo parecchi giorni con que' fili freschi, e si potrà dare ad intendere a chiunque la vegga, e non abbia notizia di ciò, che e' s'abbia una Vite, che produca i grappoli barbati a quella foggia. Deesi eleggere una sorte d'uva d'acini radi, come quella di Jerusalem, detta per altro nome Maravigliosa, e ancora l'uva Angiola per essere umorosa riuscirà bene. Sappiasi, che quella cuscuta che fa su le mortelle e ginestre, è meno atta a generar la barba, che non l'altra; e quanto più s'annaspa fra' granelli dell'uva, tanto sarà maggior la barba che ella farà. Ancor non è bene a indugiare a comporvela tant'oltre, che siano affatto cascati i fiori all'uve, perchè la loro umidezza nutrisce e fa crescer l'uva co' fili della cuscuta avviluppata a quella.

Oltr'a questo non sentirà giammai la Vite male alcuno (scrivono) se con olio incotto con lacrima di papavero si strofinerà tutta da imo a sommo; e hacci di quelli che affermano, che non sia per crescere viticci la Vite, se con uno stajo di morchia

cotto a grassezza di mele, aggiuntovi di bitume la terza parte, e di zolfo la quarta, al sereno, che non roventi intorno a' capi, e sotto i rami avrai bene stropicciato.

Ma quando tu trovi scritto che in Ungheria abbia delle Viti che producono viticci d'oro di paragone, o tu reputalo del tutto favoloso, ovvero quella fede gli aggiusta, che aggiustar si suole alle cose che possono esser per miracolo, ma non già con l'effetto; siccome si dice potersi sapere la quadratura del circolo, o il vero effetto dell'alchimia, che nè l'uno nè l'altro fin a ora si è veduto avvenire col vero.

Ma fin qui sia detto a bastante della coltivazione delle Viti. Resta che ora parliamo alquanto del modo di trarne il vino, e della cura e diligenza che si deve porre in abbonirlo e conservarlo. Il perchè appresso seguiremo della vendemmia, il qual tempo dee essere più tardi o più per tempo, secondo la qualità de' luoghi, de' siti, de' paesi, della positura delle vigne, e della condizione e della natura de' magliuoli che in esse si ritrovano, e per questa ragione non saria mala avvertenza di spartir le serotini dalle primaticce, e così per contra, piantando secondochè elle desiderano le sorti variate in diversi luoghi disperse, insieme.

Ne' luoghi tutti si deve osservare di far la vendemmia, che la Luna sia in Cancro o in Leone o in Libra, o in Scorpione,

Capricorno o Aquario, ed essa tuttavia sotterra, e se si trova che essa non abbia maturato l'uve, è bene con l'aceto forte e con l'orina vecchia innaffiar loro le barbe, e zapparli e scalzarli. Scrivono, che chi voglia vendemmiare avanti che sieno l'uve mature, farà il vino debole e poco durabile, e che chi tarda a far la vendemmia, non solamente offende le Viti, perch' elle portano il peso più del dovere, ma perchè sopravvenendo gragnuola o tempesta faccia gran danno al vino. Affermano alcuni che le Viti tengono l'uve mature in perfezione per sei giorni soli, dipoi perde, se colta non sia, smarrendo e scemando l'umore. Il segno adunque della maturità non solamente si conosce e comprende alla veste, ma dal gusto, ch' ella sia dolce e fatta; il che si manifesta se l'acino dell' uva scolato e premuto sia di color rinfuscato, che non più verderognolo trasparisca, ma anzichè negreggi; perchè veramente niuna cosa può apportare a' vinacciuoli il colore, e significa l'uva matura. Alcuni altri preso col dito grosso, e con quello che gli è accanto, il granello dell' uva, e spremendolo forte, se n' esce senza alcuno attaccamento del suo tenerume, netto e pulito e ignudo, tengono per manifesto segnale che ella sia matura; e restandovi appiccato punto della sua carne di dentro, tengono che non sia arrivata al fine della sua maturità. E alcuni di un racimolo del grappolo cavano un

acino, e dipoi in capo a tre o quattro dì ritornano a vederlo, e se rientra appunto appunto nel suo voto, è indizio che ella sia matura.

Ora ne' luoghi caldi e asciutti, verso qualunque parte del Cielo vi sien piantate le vigne, s'ha a vendemmiare assai più innanzi che in quelle de' luoghi temperati, sebbene in queste sien volte a Mezzogiorno; e nelle parti fredde assai più tardi di tutti questi, perchè indugia quivi a maturar l'uva in sulle Viti, il più che si può. Quegli che vendemmia piovendo cerchi di consumarlo presto, perchè basta poco, ed è men buono. E per questa cagione si dee cogliere l'uva libera dall' acque, dalla rugiada e dalla guazza, in tempo e giorno sereno e quieto, temperato e caldo; e se sia tenuta o stata l'uva ammontata, o in altro modo troppo al Sole, sicchè sia alquanto riscaldata, lascisi raffreddare, perchè ella non riscaldasse e guastasse il vino posta nel tino così calda a pigiarsi. E deesi avvertire di coglierla condotta a debita maturezza, e non mai acerba o agrestini. Per la troppa maturezza resta il vino torbidiccio, e naturalmente non rischiara affatto, e lo fa troppo sdolcinato, e per la sua troppa smaccata dolcezza ristucchevole, siccome la non matura di poca retta e debole. Quelli che nella Riviera della Spezie fanno il razzese e l'amabile, fanno l'uno e l'altro d'un vitigno medesimo, percioc-

chè volendo far l'amabile, quando l'uva è matura storcono il picciuolo a dove egli sta attaccato alle Viti, a tutti i grappoli, avendogli spampanati bene, che il Sole vi batta sopra, lasciandogli così per quindici giorni, dipoi gli colgono a far l'amabile. E volendo fare il razzese, quando è pur matura, la spiccano dalle Viti senz'altro, e così si può fare a chiunque tu vogli vitigno per fare il vin dolce senz'altra manifattura. Ma per fare il vino bastabile e buono, così di poggio come di piano, ella si dee condurre poco più che mediocremente matura, gettando via con avvertenza i grani marci e guasti, la tempestata, la secca, l'agrestina, le foglie che talora s'intricano fra gli acini, e ogni altra bruttura o schifezza si dee levar via, che sebbene il vino bollendo ha forza di purgare e levare in capo ogni cosa, è tanto atto a imprimere in se stesso e incorporare le male qualità, che ogni tristo seto e corrotto gli nuoce. Accanto a questo si deono trascerre e metter dispersè i vitigni che fanno diverse sorti d'uve, e di questa maniera s'aranno i vini differenziati, e si conoscerà distintamente la diversa qualità loro. È ancora segno della loro compiuta maturità, quando il granello di dentro ha mutato colore; alla bianca giallo, alla rossa rosso, alla nera nero, e similmente quando l'uva bianca pende in giallo, la negra negrissimo, e la rossa rossissimo, e la verderognola verde, e che

tutte sien dolcigne al sapore, danno segnale appresso di stagionata maturità. Più tardi matureranno l'uve sulle Viti, se quando sono in agresto, si spunteranno loro i tralci.

Il luogo poi de' vasi delle vendemmie, o vasi o tini o canali o vasche, secondo l'uso del paese; perciocchè in Ispagna e altrove, dove fanno vini gagliardissimi, si possono premer l'uve, come fanno, ne' grandissimi trogoli murati, che tengan bene; ma dove non sieno i vini così gagliardi, è meglio vendemmiar ne' tini, e tini stretti in bocca e larghi in fondo, che non isvapori; si deono accomodare in logge aperte, o in stanze grandi e capaci, al primo piano delle case della villa, dalla banda che risguarda Tramontana, e sia di quella capacità in grandezza, che sia per essere assai alla quantità del vino che si giudichi doversi raccogliere nella possessione, ordinando in modo i tini o le vasche, che avendo sotto questo luogo accomodato la cantina sotterranea in volta, per canali o doccioni, che dallo zaffo del tino o canale, a dirittura corrispondano sopra il cocchiume delle botti, che vi si concino di sotto, e a questo s'assetta un cannone di legno, che arrivi dall'un pertuso all'altro a sesto, e per appunto, commettendolo di sopra e di sotto che non si versi; o veramente s'adopera una calza di cuojo acconcia, che tocchi e arrivi a poter fare questo effetto, per la volta, che sia quando la si mura

per la grossezza di quella pertusata. Di questa maniera si mantiene meglio il vino nel suo vigore, e rattiene in se meglio il fumo e la forza, non essendo egli tanto diguazzato, dirotto e travasato, e verrà a patir meno. È ben vero, che quando il vino si tramuta vergine, mentre ancor bolle, e non è ben chiaro o fatto, non riceve danno dell' essere trambustato; ma in tutti i modi quella sarà sempre maggior comodezza, e ti riuscirà con minor fatica senza comparazione più presto l'imbottare. Ma l'accomodar la tinaja a questo modo dee esser fatto da coloro che raccolgono grandissima quantità di vino, che per la poca, mediocre e ragionevole, si può murare la vendemmia dove più torni comodo, pure al primo piano della casa, volta sempre a Tramontana, e far la cantina ove più piace, volta pure al medesimo modo. E come si sia, le tinaje e le cantine stanno meglio più pulite e più accomodate con volta di sopra, che altramente. E i sedili delle botti e tine sono ancora da potersi mutare e acconciare a suo modo, e migliori fatti di buon rocchi di travi all' altezza che bisogna, che non murati; benchè molti e per quelle e per questi gli approvano più di pietra per la stabilità e freschezza; ma questa non dà noja a' tini, imperciò si possono fare come altri vuole. E murandosi vasche e canali, avvertiscasi d'andargli restringendo verso la bocca, e

murargli più tosto di muro fatto di pietra che di mattoni, e all' uno e all' altro sia l'arricciato e l'intonacato doppio, e i sassi e i mattoni ben conventati insieme, e tuttavia al coperto nella stanza detta.

L' indugio nella vendemmia è tuttavia giovevole a migliorar la bontà del vino e farlo più durabile; e tutto in ciò ben discerne il buon giudizio di chi con diritto occhio lo considera. E tenendo per fermo, che chi vendemmia a Luna crescente abbia più vino dall' uve, ma di men durata assai, che nello scemare, se all' Agosto, Settembre o Ottobre sopraggiungano caldi e secchi grandi, si deono lasciar passare quest' afe, e dopo la prima rinfrescatura di pioggia si vendemmi; e soprastando di sei o otto dì, dacchè si vede l'uva esser matura, ma non ismaccata, vendemmisi più tosto così, che danneggiar con altro indugio e le Viti e 'l vino.

Alcuni tengono (e così si trova scritto in lingua Costa, lingua in iscrittura alla Greca somigliantissima) che e' sia, e massime ne' lati di pianura, da vendemmiare dopo li diciotto o venti dì della Luna, avendo per opinione, che e i vini fatti con questa regola diventino più gagliardi e da bastare, che e' non sien per fare alla Luna crescente. Ancora non farà che giovamento, essendo sicuro che non piova, lasciar fuori all' aere per tre continui giorni l'uve

colte, stese o ammontate come si può, siccome scerre le nere dalle bianche, e le gentili e minute dalle grosse e dure di scorza, non mesticando più che di due sorti insieme; e meglio sempre è, che sieno tutte trascelte e poste dispersè, come s'è di sopra divisato. E chi vuole il vin bianco polputo e possente, faccia vendemmiar l'uve bianche a Luna crescente, cominciando tosto veduta la Luna con buon tempo e senz'acqua addosso, avendo tuttavia riguardo che e' non si vendemmi fra le due Lune, nè sul dar la volta, che simil giuoco ti farà il vino, e non t'impacciar ne' nostri paesi con vasche o canali, che vi svapora dentro, e scala troppo il vino smarrendo la virtù. E se pur vi sia tanta abbondanza d'uva, che sia necessario adoperar le vasche o i canali, siano stretti in bocca il più che si può; e altresì i tini, e così in questi come in quelli si porti l'uva con le bigonce più salda che sia possibile, senza pigiarvela dentro, tanto quanto se ne fa, che è meglio portarla sempre tutta intera senza premerla punto nel tino o vasche, e poi tutta in un tratto tagliarla e pigiarla; e fa' d'avere a uso di ciò uno istrumento in foggia d'una vanghetta leggiere e sottile, che rada bene, e con questa farai ammostare il vino parecchi giorni, e di molte volte da mattina e da sera, affinchè la vinaccia non riscaldasse e facesse pigliare il fuoco al vino, tagliando bene i raspi con

detto strumento, e pigiato poi ancora bene co' piedi, lascialo riposar qualche giorno, secondochè tu pensi che sia di bisogno, e secondo le terre a discrezione, pendendo sempre nel meno che nel più; e fa' che tu non usi quel modo dello svinare e pigiare a un tempo, se tu vuoi che 'l vino ti basti all'Estate e non faccia i piè gialli, che la causa di fargli al vino nasce da quel grasso che esce dall' uve quando si pigiano, svinato che tu hai, o mentre che tu vuoi svinare; e così quella vinaccia che di già per lo bollire e fumosità del vino ha preso il fuoco, spremuta che tu l'hai, sempre ve ne rimane delle forti, il che fa di subito pigliare il fuoco al vino, che quando è nuovo non apparisce fuoco, ma possanza e grandezza, che è quello che per lo più cercano i contadini, a' quali molte volte occorre venderlo al tino, e ha più spaccio, e ritenendolo per loro uso comporta di molt' acqua, e fa loro maggior parata; e perciò è da lasciar questa usanza, nè mai è da attenersi a' consigli de' contadini, perchè son troppo interessosi del loro avere, e troppo vanno dietro all' utile loro proprio, senza guardare a di chi sieno le terre, o ad altro rispetto. E quando tu pensi che egli abbia bollito, e sia presso che chiaro, e tu l' imbotta così vergine, affinchè nella botte egli si risenta un pochetto e vi grilli qualche dì, che questo stabilirà il vino, e lo farà scarico di colo-

re, tenendo pur sempre, come s'è detto, gran cura alle due Lune e alla volta d'esse. E se allo imbottare, e a tutto 'l maneggio che occorre al vino, osserverai questo, gli gioverai infinitamente, e lo manterrai assai. E volendo vin piccolo, lo farai vendemmiare a Luna scema e con poca Luna, e quanto manco Luna avrai, tanto men sapore e colore avrà il vino; e se quando tu vendemmi la Luna sarà all' ultimo fine, crederai risolutamente che il contadino te l'abbia adacquato, tanto piccolo e scolorito sarà.

Dee adunque ciascuno usare ogni diligenza in simili affari, perocchè il vino da averlo buono ad averlo cattivo ognun sa che divario vi sia, e avendolo cattivo, il difetto si darà sempre al padrone, come a uomo dissipito, stracurato e senza gusto, e avendolo buono, tutta la lode sarà la sua; perchè i contadini, come s'è detto, son tutti intenti all' utilità loro, e i padroni de' luoghi, o quelli che per essi n'hanno la cura, deono aver la mira all' utile e all' onore. Questi così fatti vini è opinione che s'avvantaggino nel crescere per non iscemare nel bollire, e bollendo non consumarsi da' raspi che rodono, e più maturi divengono, e più digestibili per l'Estate, e più ancora passato l'anno, se sia in paesi e vitigni che lo comporti; ma se conviene mutargli o a Novembre o passato Marzo, levata via tutta la lor posatura e sporcizia,

tramutagli in vaselli ben netti, spazzati, puliti e mondi.

E per fare ancora i vini piccanti, saporiti e dolci, ajuta assai dopo la prima sera, che sien messi, come s'è detto, i grappoli interi nel tino, e tagliati e minuzzati coll' istrumento descritto di sopra, pestare con istanghe o con mazzapicchi rotondi, che abbiano la caperozzola piana, almeno un dì sì e un dì no, e si lascerà riposare per due altri dì avanti che s'imbottino.

Alcuni cavano, pestata che sia e tagliuzzata l' uva posta intera co' suoi grappoli nel tino, così destramente, ma non affatto, la metà del vino, e lo pongono in una tinozza, coprendola ben di sopra prima con un panno lino o lano, e poi con tavole sopra a traverso, che non isvapori, finchè sia ben pesto e pigiato nel tino il restatovi dentro, e dipoi vi rimettono dentro quella metà della tinozza con bigonciuoli con più prestezza che possono; facendo e rifacendo ciò un dì sì e l'altro no, e così vengono a fare un vino di diverso colore, odore, sapore e potenza; e questa manifattura giova assai ne' piani e in que' lati, ove sieno le Viti sopra gli arbori ne' luoghi umidi, rettificando assai e riducendogli a maggior polso, e ne' luoghi grassi molto gli ritira.

E a fare un buon vino si mette tanta somma d' uva buona trascelta, canajuola o altra di buona razza in un tino, che renda un tanto a discrezione, e come sarà

bollita due o tre dì, avendola pochissimo pigiata e men minuzzata con l'istrumento (e altri avendo gran copia, pigliano quel vino che esce dall'incalcatura de' grappoli soprammessi l'uno all'altro) convien cavar tutto 'l vino che n'esce, e porlo in un altro tino, che di grandezza sia uguale a quello, e questo ben finir d'empiere d'uva buona, di condizione pari a quella di prima, che sia ben pestata co' piedi; e in questo secondo tino, come egli sia diventatovi ben chiaro, imbottarlo, avvertendoti che potrai ancora porvi una certa quantità d'acqua, subito che tu la levi dal primo tino; ma sia l'acqua postavi a una certa discrezione, e ancora prima un pochetto in sul primo, lasciarlo bollire e schiarire, come s'è detto, e poi imbottarlo; così vi si ponga sempre alla rata del vino o dell'uve che vi si mette sopra al secondo tino, la quantità e misura dell'acqua. Ma volendo poi fare i vini mescolati con acqua, come si costuma a Bologna e per tutta quasi la Lombardia, si dee subito poste l'uve nelle tine, mentre sono i grappoli interi, senza pigiare o altramente averle tocche, mettervi l'acqua che e' ti pare che e' possa comportare il vasello e la qualità dell'uve e vino, ed essendo le uve buone e gagliardo 'l vino, non vi vorrebbe essere manco della quarta o quinta parte d'acqua, e massimamente che l'acqua non fa mai scemare nè crescer tanto il vino, quanta

ne è stata posta dentro, rispetto alla bollitura fatta comunemente.

Alcuni a questa mescolanza aggiungono un poco di sale (come saria tanto che ne tocchi un' oncia per barile) avanti che nel tino egli abbia cominciato punto a bollire. E alcuni volendo fare acquetta alla Romanesca, dirompendo il vino e diguazzandolo bene con un baston tondo dal cocchiume per quattro ore, vi pongono un po' più sale e acqua per metà coll' ordine sopraddetto, e quello e questa passati tre o quattro dì, lo imbotterai, che sarà chiaro e delicato. E quando ti venisse bene di farne del più piccolo, cioè di manco possa e vigore, farai pigiare co' piedi benissimo tutti quelli raspi che vi restano, acini e fiocini, e vi porrai tant' acqua, quant' era la quarta parte del vino, a che poteva riuscire il tino, e medesimamente passato i tre o quattro dì, l'imbotterai, e sarà buono a bere così e da mescolare co' grandi. Ma per farlo assai gentile, pongasi in un tino d'uva buona bene stagionata, matura, e che sia stata prima in terra distesa e sparsa al Sole almeno cinque o sei dì, avvertendo di coprirla con panni bene contr' al sereno, e che non vi piova o vada guazza sopra o rugiada, e lasciala poi, posta nel tino, stare un giorno; e pigiata e tagliuzzata una volta sola con diligenza, caverai subito che n'esce, e imbotterai.

Sgranerai ancora quella quantità d'uva, che tu vuoi che sia di buona sorte, osservando sempre che per ogni dieci bigonce d'uve, tu v'hai a porre due barili d'acqua bollente: coprirai subito con un coperchio che suggelli bene fatto di asse, che si soprappongano; o veramente si metta in un tino che abbia il fondo di sopra da potersi ben chiudere e serrare; dipoi statovi un giorno o due, e non più, lo svinerai, imbottandolo in botte pulita, netta e di seto buono, e farai che ogni volta che se ne attinga un fiasco, che s'ha a empier di vino, vi si getti sopra prima pieno d'acqua; e qualche volta quando va allo scemo, in cambio d'acqua, vi si metta di buon vino, che così si farà durare; ma avvertisci che di questo vino bisogna attendere a cavarne ogni giorno, ancorchè non se ne volesse bere.

Ancora essendo cavato via il vino del tino, leverai subito i raspi che vi sono rimasti in cima, che sieno asciutti, e quelli ancora degli altri tuoi tini, potendo pestar benissimo il rimanente; ed essendo stata l'uva bigonce sessanta, le ne porrai sopra dieci o undici d'acqua; e coperto ben quel tino, ne potrai bere a dilungo da quattro o cinque dì in là, e si conserverà un pezzo con que' raspi senza inforzare.

Ancora mettendo in un tino sessanta bigonce d'uva buona ben matura, lasceraivela dentro per cinque o sei dì senza

farle cosa alcuna, e dipoi caverai il vino che verrà fuori, e lo metterai in una tinozza, pestando subito l'uva del tino co' piedi, e gettandovi sopra venti barili d'acqua, e più ancora e meno, secondo la sua qualità; e fatto questo ritornerai dentro tutto quel vino cavato, e pigerai bene poi un'altra volta ogni cosa insieme co' piedi, e dopo tre o quattro giorni l'imbotterai, e riuscirà molto buono. È bene tutte l'uve, pigiate che elle sieno co' piedi, poste nel tino, tagliarle coll' istrumento detto minutissimamente, vedendo di tagliuzzare ancora tutti i raspi de' grappoli dell'uve, perchè questi faranno sempre più saporito e più piccante il vino. E a voler far vino d'acini, il che è una nuova invenzione venuta da Città di Castello, bisogna pigliar delle migliori sorti d'uve, e delle più mature e belle che tu abbi nella vigna da far vino; dipoi tenutala quattro o cinque dì aperta, spiegata e stesa a sommosciare al Sole spicciolata tutta a granello a granello, empi la botte intera per fino al cocchiume; fa' poi dare una scossa alla botte tre o quattro volte, che i granelli rientrino bene insieme, e quello spazio di lato che per esser avvallati resterà voto in cima, riempilo di nuovo di granelli, e trilla la botte un'altra volta, e quando la trovi tanto piena che più non ve ne possa patire, tura la botte col cocchiume fasciato di stoppa o panno lino sicchè vi entri per forza, puntellala e lascia

bollire, e in capo di quaranta dì comincia a bere dalla cannella quanto ne viene di per dì; poi quando ella non getta più, riempila di vin vergine, e in capo a quindici ricomincia a ribere per la cannella, e votala affatto, beendone ogni giorno.

Affinchè i vini riescano senza fumosità, sebbene sia uva trebbiana o più gagliarda, arriva all' uva tutta intera nel tino la farai premer subito, scolando quel vino in un tino o più tosto in una tinozza, a causa che egli abbia a poter più esalare. Ma perchè per otto dì o dieci egli farà della schiuma assai, non mancherai di levarla con una mestola grande bucata di legno quanto bisogni, e dipoi la caverai per tal modo, che e' non porti via punto della feccia seco, che è in fondo, e così l'imbotterai; e ciò si può fare con tutte l'uve nere pel medesimo effetto. E volendo fare un vin puro naturale, che non sia intricato co' raspi, bolla, e si purghi più presto; spremi a grappolo a grappolo con le mani l'uva sopra la pevera, che sia messa sopra la botte, dentrovi quel liquore che n'esce, tanto ch'ella s'empia, dipoi turala, e come fia schiarito, si può cominciare a bere; e di mano in mano avendo gettati que' grappoli spremuti in un tino, che tu abbia quivi presso, o in bigonce, dalle quali vi si portino, gettavi sopra dell' acqua a discrezione, e farai un raspatino da cavar la sete, ma non già di nervo alcuno.

A fare il vin dolce con l'acqua, porrai due mila cinquecento libbre d'uva buona nel tino tutta intera, e pestata bene vi getterai sopra libbre settecento cinquanta d'acqua, compartendola in cinque o sei mattine, e con la mestola intorno a' raspi rivolgendoli; cavando dipoi il vino che in tutto vi sia badato sette dì, l'imbotterai, e sarà chiaro, dolce e piccante.

Similmente ponendo trenta bigonce d'uva nel tino, lasciatevele così intere per tre o quattro dì avanti che tu le pesti, e poi pestate e tagliuzzate collo strumento detto, benissimo, mettivi cinque o sei barili d'acqua bollita nella caldaja, coprendo ben subito il tino con tavole, panni e coperte; e lasciato star così tanto che schiarisca, l'imbottino, e sarà un vin dolce frizzante.

Ancora ponendo, per dir così, il Lunedì trenta bigonce d'uva buona, bene scelta, matura, e non rotta o punto acciaccata; il Martedì sera vi porrai sopra almeno dodici barili d'acqua, facendo sempre il barile di libbre centoventi, e la caverai la sera del Mercoledì, depositandola così avvinata in una tinozza, affinchè esali; il Giovedì sera poi tu la ritornerai sopra la detta uva, e un'altra volta la caverai la sera seguente del Venerdì, ritornandovela solamente la sera seguente del Sabato, e cavandola ancora la sera seguente della Domenica, la porrai per questa volta nella

tinozza medesima, e poi diligentemente ripestata ben quell' uva, la mattina del Lunedì seguente trarrai subito sopra il tino la medesima acqua avvinata, lasciandovela star dentro fin al Mercoledì; allora cavandola tutta e imbottandola, avrai vin chiaro saporito e buono.

E di più pigliando dieci bigonce d'uva simile buona, tenutala quindici o sedici dì sopra la paglia distesa al Sole, difendendola dalla brezza della notte con buone coperte lane e line, e procurando che la paglia che alzi quattro dita, sia sparsa sopra tavole secche; dipoi posta nel tino e ben pestata co' piedi, getterai sopra dodici barili di vin buono nuovo schiarito, e passato solamente dieci o dodici ore, imbotterai tutto quello che dallo zaffo scolando venga fuori, e sarà vino mantenente il dolce tutto l'anno.

Ancora pigliando tutta quella quantità d'uva che ti parrà buona e matura e asciutta, non rotta o macolata, postala nel tino, la lascerai così stare per otto o dieci dì, affinchè calcandosi bene tra se stessa insieme, renda del vino assai, il quale imbotterai tanto quanto ne venga da per se agevolmente, e sarà eccellente: dipoi fa' pigliare al solito que' grappoli interi, e imbotta il rimanente.

Appresso questo piglierai dieci parti d'uva grappella matura stata al Sole sopra la paglia sotto alli dieci dì, e postala nel tino senza rompere, dopo due dì vi getterai

sopra cinque o sei bigonce di vin nuovo, chiaro, buono e non carico di colore; e passate ventiquattr' ore, caverai tutto quello che ne può venire e l' imbotterai; rompendo ancora le dette uve, e ponendo sopra altrettanto del vino medesimo, lasciandovelo star su due o tre dì, e cavandolo al modo detto; poi la quarta e ultima volta, pestata benissimo la medesima uva, vi metterai sopra altrettanto del medesimo vino, lasciandovelo star su un dì, poi cavatolo al modo detto, l' imbotterai, invasellandolo diversamente; così avrai un vino dolce e gentile: e di più piglierai otto o dieci bigonce d'uva matura buona, e la pesterai bene, e poi empierai una botticella di quel vino che uscirà fuora, la quale ben chiusa e cerchiata, posta così piena nell' acqua, talmente che ella s' attuffi tutta appresso a quattro dita della cima, vi lascerai star dentro per quindici e più giorni, più e meno, secondochè sia quel vino potente; e poi farai portare quel vasello così pieno, senza più trambustarlo, nella volta, e ti darà vin bianco d'uve nere, e si manterrà dolcigno tutto l' anno per non aver potuto bollire.

E appresso pigliando uva buona e ben matura, scelta, taglierai via tutto 'l picciuolo del legno colle forbici, e tutti gli acini agrestini e non maturi, e così mondi gli metterai di mano in mano in una tinozza che sia sopra un carro, all' ombra

sotto un portico, e la manderai girando le ruote con esso la sera alla rugiada, così seguendo per otto dì, dipoi caverai tutto quel vino che n' uscirà agevolmente, e sarà dolcissimo. Farai anche dipoi tutta quell' uva, che ti darà vino poco differente da quello.

Appresso a questo tu porrai dell' uva buona sopra i graticci o asse nel forno tanto scaldato che ella rigonfi, e rigonfiata la caverai mettendovene poi dell' altra, secondochè tu vorrai far del vino in quantità, e pestata alquanto la getterai sopra il vino imbottato. Il quale essendo subito ben chiuso, in capo a quindici dì sarà più e men dolce, secondo la qualità dell' uva che tu v' avrai messa; ma il suo proprio è di porre per ogni cinque barili di vino una libbra di detta uva ben qualificata; e avrai vino dolcissimo da durare.

E di più piglierai dieci o più sacchetti di tela lunghi un braccio e un quarto, aguzzi in fondo a uso d' una guglia rotonda, di tela di panno lino, anzi più tosto di panno lano ordinario grosso, mettendo il pelo di dentro, giusto in foggia tagliati e cuciti, di scartoccio, con un cerchio di legno in bocca che tenga aperto tre quarti di braccio, e acconcia una scala sopra due cavicchj alti da terra tre braccia e mezzo, ponendo loro poi sotto una doccia di due assi larghe mezzo braccio commesse, quanto è lo spazio di que' sacchetti, e stia un po' a

pendío, finchè il vino che si cola in que' sacchetti possa scendere in un tino posto a terra quanto bisogni; e così acconcio tutto, porrai ne' sacchetti tanto vino pigiato di fresco non bollito, quanto vi possa capire; il quale mentre uscirà torbido, riporrai dentro, tanto che esca chiaro, e allora non gli farai altro, finchè que' sacchetti non cesseranno di gettar fuori; i quali lavati benissimo, tornerai quelli di nuovo pieni al lor luogo, avendo però prima imbottato tutto 'l vino che sarà uscito chiaro: osservando quest' ordine finchè tu ne abbi fatto quanto vuoi, e questo vino riuscirà dolce e tanto oppilativo, quanto quelli che s' imbottano torbidi, e che così mal purgati si beono.

In questa stessa maniera si fa alla vernaccia che si cava dell' uva della Vite Bergo, imbottandola in botticino di tre o quattro barili, e non più, mutandola la prima volta in capo a un mese, poi ogni due mesi, tanto ch' ella si bea. E chi la vuol naturale, l' imbotti di sodo senz'altro, poi la tramuti, e ha più fumo e sapor migliore.

In oltre piglierai tanta quantità d'uva stagionata buona non pesta, come cape in una botte, secondo 'l tuo animo ben cerchiata, ed empila di que' granelli sin a un palmo, chiudila dipoi molto bene, puntellando il cocchiume con travicello alla volta della volta, per difficultare il bollire. E

come senti che egli non bolle più, prendi una tinozza di dolcissima vernaccia, e tienla appo la botte, ordinando poi a coloro che hanno a cavar questo vino piccante, che lo mescino per la prima volta così puro; poi chiedendo del dolce, lo mescolino con un po' di vernaccia, e dicendo che rechino di quello più dolce, aggiungano tanto più vernaccia; e così seguendo, da una sola botte tu avrai vino di più sapore, e tutto delicato.

Appresso questo per dar l'odore del moscatello al vin nuovo imbottato chiaro, vi si pongano de' fiori di salvia seccati all'ombra quell'anno (dentro messi a un sacchetto o pezza di lino) come sarebbe a dire un pugno per barile, ben chiusi nel panno, affinchè non esali fuore, e che 'l vino possa ricevere quel sapore di moscatello, ma gli legherai talmente al cocchiume con un filo che non passino la metà della botte, e in capo a otto dì si tirino fuori, e farà il simile a porvi la sementa di curiandoli; e per aggiugnergli poi gentil sapore, vi si mette poi dentro trogiolatura di nocciuolo secco, poi il vino nuovo sopra, avanti che abbia finito di bollire. Faranno questo medesimo i fiori di sambuco secchi all'ombra, sicchè calino dal cocchiume fin a mezza botte, e tuttavia si dee avvertire di spiccar l'uve intere dalla Vite, senza pestarle prima quando si vendemmia, come mal si usa fare. Volendo poi

fare con comodezza questa sorte di vini, hai a conto di questo a far lavare talmente i tini, che non resti dentro bruttezza o sporcizia alcuna; perciocchè come il vino non bolle pulito, ma sporco, non è meraviglia che non si conservi; poi secondo che giugneranno l'uve intere a casa. tu le farai bene infragnere co' piedi nella bigoncia, e poi di mano in mano le farai gettare ne' tini, accomodati al coperto per la pioggia e Sole che l'offenderebbero, e massimamente che l'uno e l'altro impedirebbe il ben bollire; questo facendolo bollire troppo presto, e quello nojerebbe che non ben bollisse. Questo si dee sapere: che il vino quanto più bolle lentamente è sempre meglio. E chi gli vuole lasciar bollire sul tino, par che sette dì abbia a bastar in monte, e cinque in piano. E volendo fare un vino che sia di forza, di sapore e color buono, vedi di metter interi tutti i grappoli nel tino, spiccati con diligenza della vigna, e subito accuratamente posti e pigiati e tagliuzzati dopo ventiquattro ore, levane il vino e imbottalo nella botte, ove egli ha a stare, e quivi lasciato stare altre ventiquattr' ore, lo ritornerai nel tino per altre ventiquattr' ore, e così segui per quindici dì alternativamente, e dipoi imbottalo per affatto, e bello. Quando ancora bolliranno i vini ne' tini, se tu metterai nel fondo loro a bollire qualche sorte di erbe di sapor buono, o

di qualche virtù medicinale o odorifera, come rosmarino, nepitella, menta, sermollino, vivuole mammole, timo, rose, vivuole, garofani, narcisso, musco greco, mughetto, selbastrella e simili, prenderanno l'odor medesimo che hanno dette erbe; ma l'acqua che tu poni sopra i vini, sempre ponvela cotta più tosto che cruda, e così ancora avanti che si ponga il mosto ne' tini, profumagli coll'incenso dopo che sieno stati ben lavati con acqua, bollitovi assai sale dentro, e tien pieno i tini sino in cima, tanto che tu possa levar la schiuma che rigonfia, e ogni altra bruttura che egli gettasse di sopra, e portarla via lontano dalla cantina, perchè generano poi certi moscherini, che vanno a rischio di far guastare il vino; il quale volendo fare e dilettevole e utile, sgranellerai quella quantità d'uva, raccolta da diverse Viti perfette, che si parrà ben asciutta, stagionata e netta, ponendo sempre a ogni dieci bigonce d'uva spicciolata due bigonce d'acqua ben bollita, tornandola subito sopra la botte, sopra la quale tu l'arai messa, e potrai bere di questo vino dopo un giorno o due; e ogni volta che si manda a attignerne, si può e si dee metter di sopra altrettanta acqua per volta, finchè muti sapore. Eleggerai ancora uva della migliore che si possa trovare per far buon vino, di scorza dura, e che sia molto bene stagionata nella sua maturezza, e sgranellala senza spremerla con

diligenza, mettendola poi in una botte o altro vasello da vino, finch' ella sia quasi piena: accanto gettavi sopra un barile di buon vino vecchio possente e maturo; bolli poi dell' acqua a discrezione, e così bollente gettavela sopra, sicch' ella sia piena, e lasciala stare fin tanto che fermi il bollire e che egli sia raffreddato, e comincia a berne; e a qualora tu ne cavi vino, riempi con altrettanta acqua, ma meglio è non cavar vino, se non ogni ventiquattr' ore. E nella sorte di così fatti vini, conviene sempre ben puntellare o legare le botti, e avvertire che tutte siano ben cerchiate. Più appresso pesta, e pigiato che tu arai l'uva, cava subito il mosto dalle grasse, e depositalo in un tino di buon sito, e cuoprilo con un lenzuolo netto, o panno più grave o stuoja, e componivi sopra delle tavole, che ben si commettano e compongano insieme, che non isfiati o svaporì, e lascialo stare così per quindici o venti dì, e fra tanto schiumalo ogni dì, e dipoi imbottalo mescolandovi a discrezione un po' di vin vecchio sano e buono, e sarà perfetto.

E affine che sia odoratissimo, piglia un arancio o un cedro di mediocre grandezza, ficcandovi dentro tanti garofani buoni che si tocchin l'un l'altro, dipoi mettilo nella botte del vino, sicchè non lo tocchi, e chiudi benissimo la botte; e non volendo tanto odore, da prima quando e' bolle, mettivi dentro assai scorze di mele

appiuole e di pera cotogna e di moscadelle secche, e lascia bollir con esse; poi quando imbotti levale, e avrai un odor soave. Oltre a questo metti libbre cento, o più o meno, siccome ti vien bene, d'uva buona e ben matura nel tino, e pestata bene vi metterai sopra il terzo o poco più d'acqua, compartendolo in cinque o sei mattine, colla mestola intorno a' graspi levati, e dipoi caverai il dì seguente tutto 'l vino, imbottandolo subito, e riuscirà dolce e buono con pungente picco.

Ancora poni sei bigonce d'uva ben matura nel tino, o più o meno come ti pare, lasciandolo così per tre o quattro dì innanzi che si pesti, e pestato che egli sia benissimo, porraivi sopra una bigoncia o poco più d'acqua bollente, più o meno per rata, coprendo bene con coperta doppia il tino, e dopo ventiquattr' ore imbotta, e sarà simile.

Si fa del vin bianco rosso, col farlo bollire ne' gusci dell' uva nera, e mettendo buona quantità della cenere di essi nella botte del vin bianco, col mesticarlo bene, e chiuderla con diligenza, e di lì a quaranta dì sarà diventato rosso.

E così per contrario vin dolce si può fare semplicemente mettendovi, quando bolle, dell' origano; e con le sole uve mature lasciate stare al Sole per quattro dì, facendo loro cansare il sereno della notte; poi pigiate bene imbottarlo.

Ancora riesce dolce, ma fumoso il vino che si cuoce; e deesi cuocer quello degli arbori di piano, e ogni vino ponendolo a bollire in gagliardo fuoco in caldaja che ne tenga gran quantità, quando egli ha finito di bollire sul tino, nè ancora tanto, perchè resti con più forze, e bollendo si fa scemare un terzo, poi s'imbotta, e durerà.

E cocendo un barile di trebbiano o altro vin bianco buono, e bollendolo, fattolo scemar tanto che si riduca a quattro fiaschi, ponendo poi un fiasco di questo sopra un barile di trebbiano, o bianco detto, lo farà diventar possente come greco, e si dee fare alla vendemmia.

E così il vin d'uve nere cocendolo diventa bianco, anzi tutto quello che si cuoce, o sia d'uve nere, rosse e bianche, divien vin bianco, cotto che sia, dimodochè ne scemi bollendo un poco più del terzo. E di più mescolando la feccia del vin dolce nel vin nuovo, che sia un poco di sapore aspro, diventerà delicato e buono. Così poichè sieno messe quattro some d'uva nel tino mettendovi dentro del mele distrutto, e mescolando con esso pepe acciaccato si farà possente. Similmente prenderà d'ogni cosa d'odore, come musco, ambra, zibetto, più e meno a discrezione, secondochè se n'infonderà nel mosto che bolle senza raspi.

Mettendo nel vino, tosto che egli sia

imbottato, finocchio e santoreggia pesti a discrezione, e mesticato, si renderà il vino molto gentile. In questa medesima maniera si farà odorato e saporito, mettendovi coccole di mortella salvatica, secca e sfogliata per dieci dì, e poi colarlo colla calza detta; e saprà di vivuole mammole, mettendovi dentro un sacchetto della lor polvere pesta, e sia il sacchetto di panno lino bianco, pulito, sottile, acconcio con un filo, che penda dal cocchiume sino al mezzo della botte, quando v'è di prima giunta imbottato il vino, che sia alquanto giovine. Secca ancora all' ombra i fiori della Vite lambrusca, e sfogliati e tritatigli bene, mettigli in un vaso nuovo, e quando tu vorrai inodorarlo, metti una giusta porzione di due pugni in tre barili di vino, e imbottalo ben chiuso, e in capo a sei o otto giorni renderà quell' odore, e si potrà bere. Si possono ancora, posti nel sacchetto calare dal cocchiume a mezza la botte, sospeso a uno spago, tanto che 'l vino prenda quell' odore; e perchè non vadano nè guazzando, nè a galla, leghivisi insieme una pietra marmoreccia pulita.

Il vino si fa come vecchio di nuovo, se tu pesterai insieme fien greco, mandorle amare e gomma di pino per ugual porzione, e poni in un sacchetto nella botte penzolone a proporzione, e parrà veramente vecchio.

Ancora a' vini di piano, che sien de-

boli, si dà lor forza schiarandogli coll' allume di rocca, colla calcina viva e colle chiare dell' uova, queste mescolandole, e ponendole in un sacchetto al modo mostro di sopra, e poi schiarito, cavarlo rinvasellandolo, e a questa maniera durerà ancora assai, ma è malsano e non molto da approvare.

Sono alcuni che pongono per disputa di gran contrasto, se sia più da commendare e approvare il lasciar bollire i vini in sul tino, quanto possa durare a bollire, o sì vero non punto, o qualche poco. E non è dubbio che la diversità de' paesi, e situazione de' luoghi e qualità di Viti è da creder che ricerchi sempre qualche privata osservazione; onde procede che non si possa dare in ciò una certa regola universale. Contuttociò per la più parte dell' Europa, ove si tien conto di procurare i vini, come nella loro amica Germania, e 'n Francia e in Ispagna e in Italia per lo più, e in Candia, ove si fanno le malvagíe, e 'n Cipri i grandissimi vini, poco o non punto si lasciano bollire ne' tini, vasche o altri vasi dove gli fanno; perchè quanto più bollono i vini, più diventano duri, grossi, insipidi, fortigni, svaniti, di poco polso e deboli, di più oscuro, abbietto e appannato colore, e di durata minore, e per questo ancora di poco e cattivo nutrimento, e mal sani. Approvandosi adunque i vini per eletti dal colore, dal sapore, dall' odore, e

dalla chiarezza e limpidezza sua, bollendo tanto quanto possono durare a bollire perdono la maggior parte di queste condizioni, snervandosi e disvigorendo senza fine, e ciò gli rende ancora atti a guastarsi offuscando il colore, cosa che non avviene a quelli che s'imbottano di sodo, senza lasciargli punto o poco bollire, oltrechè ancora questi comportano dell' acqua non iscemando sapore, indizio chiaro del lor vigore acquistato e mantenuto naturalmente. E chi non sa, che ponendo per ciascheduno di due tini trenta bigonce di buon' uva stagionata per uno, quello che si lascerà bollire, di trenta non passerà diciotto? il che si prova ancora dal vino che si cuoce, che si conosce bollendo quanto egli scemi, e tanto più in sul tino che bolle da se adagio, e l'acqua, e tutto che si fa bollire, scema. Adunque si può risolvere, che per bollire i vini quindici o venti dì, non si conservino; ma più tosto quanto manco bollono; perchè per l'esperienza si vede, che a bollire i vini sinchè cessino, non si mantengono perciò più degli altri, ma meno assai. È ben vero, che quanto più poi son lasciati nelle tine, dacchè son divenuti freddi, tanto più son per durare; nè questo avviene perchè abbiano assai bollito, ma sì per essersi fatti forti nella cima i raspi, i quali durando di starvi, l'inacetiscono, siccome posti sopra l'aceto stretto lo fanno tanto più inforzare, e tanto più,

quanto più vi se ne pone quantità, e fatto un suolo d'essi d'un palmo, sopra poi gettandovi aceto rosso lo fan bianco.

Ora per far perfetti vini claretti o ciriegiuoli fatti alla Francese, conviene primamente condotti i grappoli interi al tino, pestargli co' piedi nelle vinacce, sicchè siano ben pigiati, e subito subito imbottargli più netti che si può, stoppando bene il cocchiume con stoppa e pece, o cenerata, che tutto tien forte e non lascia sfiatare. Possonsi ancora quell' uve strizzare al torchio, ma meglio è pestarle, e pestando col mazzapicchio cavarne quel che si può, venendo poi fuori a questo modo il vino migliore; facendo poi vinelli con acqua sopra, sempre bollita, alla vinaccia, vi resti pestato che sia; ma chi vuole, empie più volte il dì del medesimo quella botte, finchè getti fuor la schiuma dal cocchiume di sopra, e dipoi si tura affatto; e più amabili resteranno tramutandogli di tre dì in tre dì due o tre volte, levando lor sempre la feccia di sotto; e questo è meglio che indugiare, come molti fanno, un mese intero a tramutargli, comechè alcuni abbiano per opinione che il tramutargli levi lor forza, quella acquistata dalla madre che resta in fondo, e gli mantiene gagliardi; ma questi bisogna bergli più presto, perchè v'è dubbio che piglino il forte. Ma mettendo in queste botti il terzo di mosto dolce, fatto al modo detto, d'uve

mature nere, il quale non può bollire per essere maggiore quantità il vecchio che 'l nuovo, saranno dolci e amabili. E sappi, che quante più volte saranno pigiate e calcate l'uve, tanto più avrà del puro il mosto; ed essendo il vino men calcato, più si purificherà, e sarà ancora più durabile, e meno rattiene il sapor de' raspi.

Essendo l'uve deboli e acquose, lascinsi bollir più, e le di meglio sorte e più sode, manco, e quanto più grassi e acquosi sieno e di piano, si lascia bollir co' raspi, e l'altre dure e di poggio meno. Quanto più uve s'ammosteranno insieme, tanto riuscirà più gagliardo il vino e più puro e più netto; così meglio ancora si conserverà insieme nelle botti grandi, siccome si vede in Santa Maria Nuova di Firenze e all'Oreto, che quivi è una botte di trecento sessantacinque barili, e là di cento cinquanta, e di cento più d'una, e si conserva benissimo.

Tiensi per opinione, che l'olio buono posto sopra l'ultima cima della botte in sommo del vino, si 'l conservi bene e 'l faccia ottimo; e così il mele posto in fondo lo migliori assai. E quanto all'olio, si conosce per esperienza quanto egli possa sopra 'l vino di pomi granati, che lo mantiene e conserva pur assai.

Il vino passo, che da' Greci è tanto lodato, si fa coll'uve lasciate appassire e quasi seccare in sulle Viti, ed è buono ne' luoghi temperati.

Dell' uva che i Greci domandano stica, noi moscadello, si fa il vino moscadello odorato. E quel di Taglia nel paese di San Remo passa tutti gli altri d' Italia, fin quello di Montefiasconi e di Piombino. Fassi ancora d' uva moscadella nera, che sebbene fa poca uva, il liquore è tanto buono, che merita il pregio dell' opera a interessarvisi. Alcuni fanno vino odorato di qualunque uva dolce seccata al Sole tanto che ella scemi di peso la metà, spremendola poi bene e lasciatala poco bollire, imbottando subito; e per fare il secondo vino vi aggiungono altrettanto d'acqua, quanto ne sia uscito di vino.

Alcuni altri più diligenti, i grappoli d' uve secchi gli cacciano in vino eccellente tanto che rigonfino, poi premuto bene, imbottano quel vino che n'esce, e accanto aggiugnendovi dell' acqua fanno il secondo.

Ancora seccando l' uva sopra i tegoli al Sole, sicchè scotti, e subito spremuta, fa il vino oltramodo dolce. Aggiungonvi alcuni quello, che è chiamato dachiume, avendo seccate l' uve con rivoltarle spesso in luogo chiuso per sette dì, tenendola da terra alta quattro braccia in sur un graticcio, mettendole dentro al coperto la notte, l'ottavo giorno pestandole e pigiandole bene, e poco dopo imbottandole lo fanno di buon sapore e odore. Si scelgono ancora assai uve fatte passe al Sole, e messe in

paniere di giunchi, vi si rompono gagliardamente con bacchette, battute, e così acconce al Sole, si pongono nelle gabbie sotto lo strettojo, e tutto quello che si scola, si serba, ed è vin buono da serbare, che ha corpo come la sapa; e avanti che l'uve si pigino o pestino, quello che si scola da per se, lasciato bollire ne' vasi, dove si scola, per quaranta dì al Sole si tiene, e appresso s' imbotta, e sarà buono.

Il vino che si addomanda di lagrima, si fa ancora in questo modo; ma lasciandolo bollire, subito scolato dall' uve non pigiate, in sulla botte ben chiusa e serrata col cocchiume, lo mettono. E a fare un vino di poca forza e delicato da dare a' malati, sopra venti misure di mosto se ne mescoli dieci di acqua, e lasciato bollire insieme tanto che fermi, s' imbotti, che sarà lor buono e giovevole. Alcuni altri prendono la metà di mosto e la metà d' acqua, e lasciato bollire sin che resti l' imbottano. E due terzi d' acqua e un terzo di vino, ovvero cacciata quell' acqua sopra un terzo d' uve non pigiate, e anche postavi sopra la vinaccia spremuta al torchio sotto la Vite, e imbottato per mezzo anno, si conserva acquerello, bevanda buona per la famiglia.

È opinione, che dell' uve nere esca il vino più gagliardo che delle rosse, e più soave delle bianche mediocre.

La pece Greca distrutta e posta nel vino per acconciarlo, non per questo lo fa più cattivo, anzi resta buono da durare, e giovevole allo stomaco più che coll' allume, calcina o zolfo.

Il vino chiamato mulso, si fa col mescolar a due barili di vino, uno di mele, e molti insieme cocendolo, lo fanno, ed è sano da usare, ma ristucchevole, nè vuol essere mescolato con vin dolce o austero il mele.

La cera è opinione che fa inforzare il vino distruggendone sopra la botte buona quantità; e volendo adoperare il gesso per correggerlo e schiarirlo, bisogna mettervene poco a discrezione, imbottato che egli sia.

Avendo messi i grappoli interi nel tino, quel liquore che da se stesso scolerà, ponendolo subito in un vaso invetriato e e impeciato in bocca, si manterrà di quella qualità che n'esce, per qualche mese tenendolo in luogo umido, ovvero sotterrandolo nell' arena, e così durerà tutto'l mosto; ma 'l mosto si conserverà bene in una brocca impeciata, cacciata in fondo del pozzo, perchè egli non potrà bollire.

Il vino raspato buono si fa così. Pigliasi una botte di dodici barili, ove sia stato dentro il greco, e votata di pochi dì; quivi dentro si pone ottocento libbre d'uva sgrandinata della migliore che si ritrovi nella vigna, se ha a esser nero canajuola,

se bianco trebbiano Perugino o bracciuola; a spicciolar quest' uva si piglia il grappolo in mano, sopra la pevera posta al cocchiume della botte, e la botte sotto una loggia o stanza aperta, ove possa il vento tramontano, e vi sia freddo, e con le forbicette si taglia, senza punto mantiugiarlo, il granello col suo picciuolo, e si manda giù di mano in mano, ovvero spicciolati a questo modo: in un vaso grande di legno di molti grappoli si votano per la pevera che abbia un cannon largo, nella botte, e piena delle ottocento libbre fino a mezzo, o quanto sia, si finisca d'empiere di greco buono; ponsi poi levata la pevera, incastrandolo bene, e ben poi attorno impeciandolo un legno voto di lunghezza di due braccia con un vaso accomodatovi in cima della medesima materia a sborrare il bollire, il che finito si tura bene il cocchiume, e in capo a due mesi si bee; la botte si puntella o lega, o si carica di buoni sassi, come più piace, che non possa traballare.

Ancora il vin raspato buono si fa cogliendo uve bianche e nere mescolate, non importa, perchè sieno tutte di buona ragione, e tenendole al Sole per quattro dì, spicciolarle ed empierne i due terzi della botte, e tutto il rimanente riempier di vin greco vecchio buono, o d'altro vino vecchio eletto, durato fino a quel tempo.

Oltre di questo piglia una botte di dieci barili piena mezza di uve spicciolate, e

rifondivi due barili di vin greco o d'altro vino potente vecchio, e 'l rimanente di vin vergine del meglio della vigna che tu abbi, nè fa caso o bianco o rosso, che tutto sarà poi di un colore, con un barile e mezzo di questo, che vi siano bolliti dentro i raverusti o brumasti, gettatovi dentro per la pevera caldo quanto più si può; dipoi acconcia il suo peverino, puntella e lascia stare.

Senza vin vecchio, empi tutta la botte così mezza d'acini, poi il resto di vin vergine, e un barile e mezzo d'acqua bollente, che vi sien dentro bolliti i raspi triti minutamente.

Ancora empi tutta la botte di grappoli di buon' uva interi, infondi quanto vi va greco, e lascia bollire col peverino al solito. Poi due dì dopo empi tutto affatto di vin vergine, poi bevuto riempi di nuovo del medesimo per una volta sola.

Ancora tre barili d'acqua, tre di vin vergine, tre di vecchio buono con raspi triti in mezza botte piena di racimoli d'uve sì farà raspato buono.

E ottimo se lo farà empiendo tutta la botte d'uva spicciolata di ravirusti riempiendo quanto vi cape di buon vin vecchio o vergine, con un barile che vi sien bolliti dentro di questi medesimi raspi, triti, messi su caldi.

Ancora empiendo mezza la botte d'uva buona spicciolata, e tutto 'l rimanente d'ac-

qua bollente cottivi dentro i raspi d'abrostini, se non delle medesime uve tagliate minute bollitevi. E puossi ancora bollire il raspato di mosto buono, e lasciarlo quindi nella botte bollire. Ancora vota che sia la botte del vino d'acini detto di sopra, la riempierai d'un terzo d'acqua bollitivi dentro i raspi, e il rimanente di mosto buono.

Empi ancora mezza la botte di mosto buono, e spicciolavi dentro solamente dugento libbre d'uva, e finisci d'empiere d'acqua bollente fin al cocchiume; se saranno uve gagliarde che possan comportar tant' acqua, se no, più vino e men acqua, e più uve spicciolate, e sarà buon raspato; come ancora a mescolare in una botte vin vecchio e nuovo per metà, e per ogni barile mettervi una libbra di sale e raspi, e uva spicciolata buona senz' acqua, lo farà simile. E riuscirà ancora a pigliar tutto vin vergine, poi acque bollenti e raspi e sale a proporzione.

Finalmente tutto 'l raspato fatto con debite porzioni di raspi di vin vecchio o nuovo, con acqua o senza, è eccellente, comunque si sia fatto, purchè sia tutto d'uve d'abrostini, se si può, se no canajuoli; e volendo bianco, san colombano, trebbiano, bracciuoli; e volendo odorato moscadelli o nere o bianche, e bene svaporato per peverini stretti di pertuso e alti di canna, e dipoi finito di bollire per i peverini, turato bene il cocchiume e ser-

rato, e facciasi sempre nelle migliori e più sane botti, e di buon sito.

E volendo farlo con le tacchie o brucioli di nocciulo, e ancora di castagno, l'uno o l'altro fresco o secco, che in tutti i modi a quest'uso s'adopera, fatti minuti col pialletto, ovvero raschiando il legno sbucciato prima col coltello tagliente, si dee porre nella botte un suolo di queste tacchie e un suolo d'uve spicciolate, avendo levati i mezzuli dalla botte da un lato, e quando con quest'ordine l'hai piena tutta, rimettigli il mezzule, e posta su' sedili finisci d'empier di greco o vin vecchio buono, o mosto e acqua se ti pare. Altri danno per ogni barile di vino quattr' once di questi brucioli, empiendo la botte per lo cocchiume all' ordinario, e per quivi mettendo i brucioli e l'uva spicciolata, e tutto altro, lasciando bollire pel peverino quanto occorre; poi in capo a quaranta giorni lo manomettono. Si può ancora quella quantità di brucioli che tu risolvi di porre nella botte, che ha a essere secondo la qualità della grandezza sua a discrezione, porla innanzi a tutte l'altre cose nel fondo della botte, o sì vero postovi dentro ciò che v'ha a entrare, quelli l'ultima cosa. Questi trucioli di tal legname, e più di nocciuolo secco che altro, hanno proprietà di tirare il vino e rischiararlo, imperciò se ne doverria mettere su tutti i raspati che

si fanno, o pochi o assai. E chi vuole che e' si mescolin bene insieme, e succi il vino quella sostanza, perchè oltr' a quello lo faccia frizzante e piccante, mettendovi ancora i raspi bollenti, e altre cose che vi vanno, bisogna mettere per lo cocchiume quattro o sei menate d'uve spicciolate e un bioccoletto di brucioli, e così seguitare con gli uni e con gli altri sin al cocchiume, e poi mettervi quanto greco vi vada, acconciandogli sempre, come s'è detto, il suo peverino, mettendo ancora sul raspato quando bolle dell' azzeruole acciaccate mature, ovvero parecchie sorbe peste, ma meglio è degli aproni, o more nere de' roghi, in non troppa quantità, e ancora assai granella sgranate e acconciate di pomo granato di mezzo sapore, gli darà più grazioso piccante e soave sapore.

Il raspato si conserva con farlo in botticelle piccole di non maggior tenuta di cinque o sei barili, dipoi alzate assai da terra con corde, e tenute sollevate e sospese nella cantina da ogni banda ugualmente, nel mezzo sostenuto dalle ventole e bilicate, che stieno in pari, sicchè non tocchino da banda alcuna. E quando vuoi all' Estate berlo, calalo in terra destramente, e lo troverai come da principio buono, beendolo presto, col cavarne buondato per volta.

Ancora tenendo la botticella del raspato in sur una finestra o loggia libera, che

vi batta, sempre che tira, il Tramontano, si conserva fin alla Primavera: e sotto le logge e ne' terreni freddi basterà per tutta l'Invernata assai meglio, che nelle volte.

Ma chi volesse fuor di questi modi ancora il raspato sicuro per l'Estate, al tempo della vendemmia metta da parte senza premerla punto o guastarla, tutta quella quantità d'uva buona matura che tu destini a questo effetto, e tienla al Sole per quattro o sei dì; dipoi appiccala alta in luogo chiuso, rimosso da' venti, o al palco a chiodi, o a stanghe che sieno alla stanza attraversate, volta a Mezzodì, acconciando i grappoli in modo che l'uno non tocchi l'altro; e legandoli per la punta del grappolo uno spago, perchè s'allarghino i granelli, e non s'arrivino l'un l'altro, e a Primavera spiccatala, e levata via tutta quella che fosse macola o fracida, mettila nel tino, e pigiala e pestala bene, avendone serbato una parte per ispicciolare; e bollendo i raspi tutti nel vino, imbotta ogni cosa insieme a un tratto e presto, con acconciarvi un peverino un po' più corto, perchè non comincerà così presto a bollire, durerà meno e con manco polso, e massime se vi mescolerai in cambio di vin nuovo, vecchio; e aggiugnendovi ancora allora le tacchie, rasperà tanto più. Minor briga sarà ancora adoperare a questo, quel mosto che avrai conservato ne' vasi impeciati nel fondo del pozzo, mettendolo nella

botte, e sopra spicciolandovi i granelli de' grappoli dell' uva conservata per questo, che così sarà manco dispendio di essa, ed il raspato riuscirà migliore assai, che d'uva tutta conservata.

Usano i Germani, e in Ungheria ancora si fa, vino d' assenzio, di rosmarino e di salvia, e tutte queste cose si seccano nel forno, se non altrove, e secche si spolverizzano, e si mettono dispersè sopra la botte di vendemmia avendo imbottato vergine, perchè bolla con esso, e attragga a se quella sostanza o sapore, ponendovene più o meno, secondochè altri ami che e' ne pigli. Si può ancora questa polvere legare in un fazzoletto lino, e dal cocchiume calarlo a mezzo la botte.

Ancora si può far bollire in una parte del vino, assenzio, rosmarino o salvia, e poi così caldo mescolarlo coll' altro della botte, avendone cavato qualuna di queste parti, delle quali tutto 'l vino in bollendo arà preso il seto, e lo 'l compartirà all' altro, e tanto si fa delle coccole di mortelle, ma vi se-ne pone un poco manco, e sarà ristringitivo, e più ancora se si farà con foglie o coccole di lentischio. Fassi ancora coll' abrotano, che giova più allo stomaco, nella foggia detta di sopra, dove ho detto ancora de' modi da fare, che 'l vin bianco divenga nero ed il nero bianco. Questo col bollire, quell' altro col mescolarvi dell' uve di quella sorte.

Ora a voler fare il vin dolce, che sia naturalmente dolce, bisogna la prima cosa porre le Viti in paesi che la natura di quel terreno lo produca così, e questo si è quel terreno che s'addomanda castagnino e focajuolo, e che sia volto a Mezzogiorno, e porvi a vigna, e non a pancate o arbuscelli o bronconi, e nel porre aver cura a' vizzati, e così delle bianche come delle nere, e piantare delle miglior ragioni che si trovi, e che piacciano alla bocca e aspettino il dente, e riescano dolci al sapore, come è la canajuola, la marzamina, il rasone e la schiava, il mammolo nero e bianco, la san colombana, i trebbiani, e simile gergo e bergo; e ordinate dette Viti in tal terreno, il quale per sua natura getta dolce e primaticcio, e venendo l'uve a buon' ora, e vendemmiandole quando l'altre, verranno a esser sempre più mature che l'altre; e così verrai a fare senz'altra manifattura il vin dolce naturale; oltre a che, come è detto, la proprietà del terreno produce di questa fatta i vini, che non lo fanno così gli alberesi, i calestri e 'l colombino che gettano tardi per esser di natura freschi, e fanno vin grandi e saporiti, siccome tutti i sassosi terreni, attalchè, accozzatevi poi nel farlo le diligenze sopraddette, farà un vino smaccato, non che dolce; e perciò è necessario di dargli il vino e frizzante, perchè il vin dolce che non ha queste parti, che non lecchi, pun-

ga, baci e morda, non vale, ristucca troppo e viene a fastidio. E a voler far questo conviene usare la medesima regola di sopra, quanto all' ammostare, e quanto allo imbottare, e farai d' imbottarlo più vergine che l' altro, affinchè egli bolla nelle botti parecchi dì, e finito che egli abbia di bollire, gli darai due giumelle di uve secche buone spicciolate per botte di dieci barili l' una; e vedendo che non frizzi o picchi a modo tuo, e non fossi chiaro così bene, rimettivene due altre giumelle, e sarai consolato.

Quanto al vin bianco son varie l' opinioni come i giusti, perchè a chi piace dolce e a chi no; pur tuttavolta chi disse bianco, disse dolce, e più, piccante dolce, ma non dolce smaccato, melacchino o colato, ma che frizzi così un pochetto non è che bene; e se 'l paese lo produce, bisogna usar l' arte a torgliele, e questa è la prodezza. Imbottato subito non lo lasciare stare punto in sulla vinaccia; tramutalo spesso senza lasciarlo svaporare ne' vasi dove tu lo metti, tanto nello imbottare, quanto nel tramutarlo. E simili regole s'usano oggidì a que' vini che si chiamano verdée, che sono di vitigno tutte di bergo. E per lo contrario se tu lo vuoi far dolce, che il paese non lo dia, bisogna primieramente maturar l' uve più che l' altre, lasciarle premute stare un pochetto sulle vinacce, e darai loro qualche odore del trebbiano an-

cora; e quando tu lo tramuti, lascialo svaporare senza rimetterlo subito in sulla botte, affinchè egli vada perdendo quel suo fummo e grandezza, che è quello che col tempo gli toglie il dolce. E avendo vino che ti riesca dolce fuor di modo, e che tu gli vogli dare il sapore del moscadello, usa questa regola. Farai seccare l'anno di Maggio de' fiori di santoreggia, e così secchi ne darai così un pugnetto per ogni due barili, e questi gli daranno il sapore e l'odore del moscadello, e pendi sempre in dandogliele nel poco, che nel troppo.

Volendo fare un vin buono in eccedente sovranità di perfezione, e che schizzi in aria, non che brilli nel bicchiere, e che beendone e assaggiandone ti bisogni presto risolvere, o mandarlo giù o a sputarlo, userai questa accuratezza. Piglia uve di vigna vecchia e di buon paese montuoso, che siano mature a modo e non ismaccate: e userai appresso quest' altra regola di scerre di detta vigna i migliori vizzati che vi sieno, cioè l'uva che tu senta che regga al dente più soda che l'altra, e di buon sapore, che questa ti farà sempre il vino più saporito e migliore, che non l'uva al dente tenera e fievole e smaccata; e guardati dal sangiogheto, che chi crede farne vino ne fa aceto; e così prenderai il primo grappolo che viene alla Vite del primo capo, e tanto farai a tutte le Viti elette, di che tu vuoi l'uve, questa scelta. E non

avendo nella tua possessione tant' uve da poter fare una cappata simile per farne una dozzina almeno di barili, procacciale da' vicini senza guardarla pagandogli bene, o rendendone loro altrettanta, che si contentino, che tutto si troverà da fare. Compreso il primo grappolo lo dividerai per il mezzo, e piglierai l'uve da mezzo indietro, cioè di verso il gambo, e 'l rimanente manda sopra 'l tino ordinario, e fatta questa scelta con diligenza, e di Viti ancora volte a Mezzodì, imprima avendo posto cura di non vi metter fra esse punto di pampani, o acini infracidati o secchi, o agrestini o mal maturi o maculati per conto alcuno, e li farai mettere in bigonce avvinate e di buon seto, e mandarle da esse al tino che sia pulito, netto, di buon odore, sano, schietto e ben tenuto; e di più tieni il medesimo modo detto di sopra quanto all' ammostarlo, e abbi avvertenza grande che la vinaccia non riscaldi, e per questa cagione tu l'ammosterai spesse volte, e non lo farai svinare, come s'è detto, ma più presto, e riposatamente; e volendolo per la State, lo farai imbottare un pochetto vergine, e massimamente sendo un po' coperto di colore, che quel risentirsi nella botte lo fa diminuire di colore, e destarsi, e volendolo pel Verno lascialo rischiarare, e così chiaro fatto in sul tino lo imbotterai in una botte stata sempre perfettissima; e volendo assicurarti della botte stata sempre buona per

l'addietro, che ella non avesse preso per istraccuraggine o secco o muffa, o altri così fatti odori, come di cuoja od altro tanfo, usa questa diligenza infra l'altre, per la potissima e principale (lasciando stare le pampanate, che sono pannicelli caldi, e cose di nullo rilievo, come il bollir con acqua dentrovi l'erba vinci, e lavarle, e le coccole del ginepro, e dell'alloro bollito con vino e sale, che non ti faranno onor mai:) caverai la botte della volta, e la risciacquerai bene con vin vergine e vecchio buono bollito bene, e dipoi vi farai por su una bigoncia d'uva ammostata, così come ella vien dalla vigna, e turatala col cocchiume bene, e conficcatovi sopra un semicircolo di cerchietto a traverso, e messa al Sole in sull'aja o sul pratello, e quivi di quando in quando la farai rivoltolare, e lasceraivela star tre dì, che tutto 'l cattivo trarrà via e purgherassi, e tornerà di maniera, che ella sarà assai meglio che nuova, e sicuramente vi puoi, dipoi che l'arai risciacquata e netta con vin nuovo, imbottare che vino tu vuoi, e questo tel manterrai per esperienza, e l'uve che tu ne cavi, mandale al tino ordinario, che si purgheranno benissimo. E per tornare: imbottato che tu avrai il detto vino, procurerai di tenerla ripiena, e rivedila ogni due sere secondo 'l bisogno, durando la visita fino a San Martino, col miglior vino che tu abbi. E ogni volta che tu riempi

questa botte, osserva questa regola, di farla sempre ridere, cioè traboccare, soffiando forte sopra il cocchiume, affinchè si mandi fuora e sputi, se v'è nulla di fiori o panno o altra ribalderìa, e col dito netta sempre bene e dentro e fuora intorno al buco del cocchiume, acciocchè non possa la botte mai pigliar punto di muffa, o tristo sapore o pessimo odore; e avendo il modo a riempier la botte tutto l'anno, questo sarà ottimo; e ripiena che tu l'hai, fa' di turarla bene ogni volta che non isfiati o traspiri, e sempre nettare il cocchiume e la botte, strofinandole con invoglia, ch'elle sieno pulite, spazzate e nette: e imbottandosi vino di poggio non si sfondino mai le botti, nè mai s'alzeranno, ma come una botte è vota, e non getta più, stando nel suo piano colla cannella, subito si turi bene di sotto e di sopra, e lascisi stare, e di questa maniera avendo fatte le diligenze dette di sopra, vedrai che vino preziosissimo ti riuscirà questo. E volendo fare sperienza dell'altro grappolo dal mezzo innanzi, detto di sopra, quanto sarà miglior vino questo, fanne la prova, che sarà assaissimo differenziato; ed è ragion naturale, perchè la Vite colla sua virtù propria dà prima l'umor suo e la sua sostanza all'uve più vicine a essa, che alla punta: e osserverai ancora questo in fare il buon raspato.

Nell' andar sotto le plejadi, dette le gallinelle, portano pericolo, e patiscono i vini, e ancora nel cuor del Verno, e quando è la Vite in fiori, e se ne spoglia, e nel solstizio della State, e nel nascer della canicola; in somma semprechè è o troppo caldo o troppo freddo, quando piove ancor troppo, e quando fuor di modo tuona, tempesta e balena, e vengono saette, le quali (è scritto da alcuni) che si rimoveranno coll' aver posto del ferro intorno al cocchiume della botte, altri col porvi attorno i rami dell' alloro.

Al vino inacetito e inforzato rimedia una pignatta d'acqua da bere, diligentemente turata con panno lino impeciato, sicchè non versi, e posta nella botte, e in tre dì torna sano, e lasciando l'aceto saprà d'acqua.

Un vetro lungo grosso quanto il cocchiume, che abbia da capo una rivolta piana che si possa empiere della medesima acqua, e sia lungo un braccio, posto dentro al vino per lo cocchiume, lo proibirà dallo inforzare e dal fuoco, messovi quando si vede che sia disposto all' uno o all' altro, e meglio farà, quando vi si ponga che sia sano.

Alcuni vi cacciano la quinquagesima parte di latte di capra sopra 'l vino che v' è, e turan bene, dopo cinque o sei dì rimutandolo. Se egli sappia di secco o abbia odor cattivo, caccinvinsi dentro fiacco-

le accese, e vi si spengano, o ferro infocato, o frutto di cedro arso colla galla arrostita. Altri un testo che sia fatto rovente per lo fuoco. Altri un vaso pien d'acqua vi tengono dentro tre dì, o vi mettono dentro il seme dell'appio con le foglie. Altri vi rivoltano dentro il siero del cacio fresco: e il legno di salcio posto in un bastone mondo fresco gli leva ogni cattività; onde è chi ne fa le botti, perchè tuttavia vi si mantenga dentro sano il vino. L'incenso arso, abbrustolato o abbruciato lo fa durabile, mescolandovi i sarmenti della stessa Vite ridotti in cenere vagliata; così fa il fien greco pesto e battuto, tenuto al Sole, e l'uve secche, coll'arena immolata di mosto o sapa.

Il sale arso gettato nel vino vieta che e' non si faccia cercone. Il vino che ha data la volta, se si tramuta su vasi di buona feccia, talora ritornerà. Altri lasciatala stare sturata dal cocchiume, la votan mezza, e così racquista l'esser di prima; e quando pure non per questa nè per altra ricetta si sanifichi, se ne faccia stillandolo acqua arzente. Di simil vino ne potrai far ancora aceto così messolo al fuoco, e fattolo bollire, e bene schiumato metti per ogni barile un' oncia di pepe pesto e una libbra di sale, e datogli un altro bollore invasellalo in botte acetata, e sarà buono.

Alle botti piene di vino, che tu sei andato dubitando che per conto di tuoni

o saette, o romor di tempeste o fracasso di gazzarre d'artiglierie, ch' egli abbiano patito, convien cavare ad una per una pel pertuso delle botti più basso lo zaffo o cannella che vi sia, e rificcarlo più addentro, e quivi presso spillandolo attignerne di quivi ogni dì un bicchiere, e per conservarlo coll'allume di rocca, se ne metterà spolverizzato e pesto mezz' oncia per ogni barile, se sia vin gagliardo, se debile, tre quarti d' oncia per barile, e di mano in mano che tu lo imbotti, gettalo nel barile, ovvero metti in un barile dodici once di allume così preparato ed infuso, e versalo sopra una botte di venti barili: e meglio è ancora risciacquare le botti con questo barile, e poi imbottare il resto del vino senza allume. Puossi ancora mescolare coll' allume sale per metà. Ancora pigliando quattr' once di sale e quattro di zolfo pesto quando avrai tramutato una volta il vino, lo getterai sopra a una botte di dodici barili. Ancora mettendo otto o dieci menate di scaglie di sassi vivi di fossato nella botte di vino tramutato, lo turerai con una scodella volta allo insù, impiastrando attorno di stucco di calcina stemperata con chiara d' uovo.

Ma se 'l vino è guasto, sicch' abbia dato la volta al sapore e al colore, si può rimediare col cavarlo subito che te n'avvedi, della botte, e metterlo dentro a un tino con una libbra di sale, e con dieci uova

dibattute, e gettatevele dentro con un bastone girare attorno con forza, e in parte cavar via tutta la schiuma, e durare a così fare per tre ore rinforzando sempre il girar del bastone, e accanto imbottarlo in una botte pulita.

Ancora infilzare otto o dieci aranci forti, che sieno senza scorza pendendogli dal cocchiume che vadano appresso, ma non tocchino il fondo, lo ridurranno, se non sia guasto molto, e gli acquisteranno odorato seto. L'argento vivo calandolo di mano in mano che s'attigne, in un vaso di vetro ben serrato calato nella botte a mezzo, conserva il vino, e lo ritorna mentre egli sta per guastarsi; e tanto fa un boccale d'acquavite mescolata con vin buono.

Ma pur quando va pigliando, piglia, o ha preso un poco di punta, e tira all'aceto, da principio il rimedio è mescolarlo coll'altro dandogli i due terzi vantaggio, ma quando è diventato aceto, non vi si può riparare. Oltre a quello perch'e' non inforzi, o quando comincia, per vietare ch'e' non diventi aceto, piglia una dozzina di noci acciaccate, e bene scaldate in un forno, gettale roventate nella botte, e accanto tagliatura di salcio verde mondo, e facciasi questo con altro nuovo legno e noci, due o tre volte, turando sempre bene il cocchiume, e ritornerà.

Ponendo in un vaso di terra ben chiuso mosto nuovo cotto scemato a' due terzi, entrovi spezierie buone d'ogni sorte, e cacciato nella botte per li mezzuli, e poi racconcia, conserva il vino, e gli darà grazioso odore. E prendendo un buon pezzo di carne salata grassa e lardosa senza magro, e ben lavata, sicch' ella resti senza sale, pulita e netta, ed appiccandola con una corda dal cocchiume, e calandola giù nel vino di mano in mano che egli s' attigne, s' andrà fino all' ultimo ben conservando, tenendo sempre chiuso bene e serrato il cocchiume.

Alcuni perchè il vino si conservi, e sopra tutto non diventi aceto, pongono in cima alle botti dell' olio sopra il vino a discrezione, tanto in sommo che tocchi alla metà della doga il cocchiume, e lo serrano bene. Altri semplicemente pece distrutta. Giova ancora, purchè si rimedii presto, quando si conosce alcun difetto, tramutargli, e ciò si dee fare fuor di Luna piena, che in questa porta pericolo di diventar acetoso. A Luna crescente, quand' ella sta sotterra, il primo e secondo dì della volta.

L' olio è migliore in cima del vaso, il mele nel fondo e il vino nel mezzo, imperciò attengasi prima forando la botte nel mezzo e poi da basso, e quello di mezzo così cavato resti nella botte da ultimo a conservarlo. Quelli che hanno bisogno di tramutarsi, tramutinsi sempre in miglior

vaselli, e questo si faccia fuor del nascere delle stelle; quando fioriscon le rose, e quando la Vite mette; tenendo per fermo che sia molto necessario di mutare il vino, che venga premuto dalle vigne grasse, e da quelle che sono state alletamate, e massimamente il vino de' piani, e appresso a questi tutti i vini che fanno feccia assai nel fondo della botte, è ben tramutargli non solo una volta, ma più. Or sebbene ad alcuni vini giova il tramutargli, tuttavia quelli che senza tramutargli son restati sopra la lor feccia, si conservano più possenti, più coloriti e più piccanti.

Quando spira Borea è bene assaporare i vini. Alcuni spillano le botti quando Ostro tira; chi è digiuno non ha il gusto in suo essere, e comunque ha troppo mangiato e bevuto, non dee assaggiare il vino, ma a metà della digestione è il tempo comodo.

Per conoscere se vi è acqua o mestura alcuna (benchè l'acqua scrivono che la manifesta espressamente un vaso tornito d'ellera, perchè avendovi messo dentro vino adacquato, per li pori del legno traspirando esce fuor tutta l'acqua, e vi riman dentro il vino) nel vino gettivisi dentro una pera o mela salvatica, una canna, un legno liscio impiastrato d'olio, se quelle stanno a galla, e questi nell' olio mostrano le gocciole di acqua appiccate, chiara cosa è che vi sia acqua o mestura, e andando

quelle in fondo, e l'olio non dimostrando acqua, sarà segnale di vino sincero e schietto. Ma se la locusta e la cicala, e l'olio in sul bastone coll' acqua non si mescolando staranno a nuoto sarà il medesimo. Alcuni presa una pignatta nuova, nella quale non sia stata cos' alcuna, e per due dì tenuta piena di vino tenuto appiccato, e se vi sarà acqua mescolata, sii certo che stillerà l'acqua fuori. Altri pongono il vino che bolle, in una pignatta nuova al sereno, e se vi sia acqua, si converte in aceto. Altri mescolano il vino nella calcina viva, e s'egli è pretto la costrigne insieme, e se v'è acqua la separa e dilegua, e la disfà come fa l'acqua istessa. Molti spargono il vino nella padella, ove sia olio bollente, e se vi sarà acqua, farà sopra 'l fuoco strepito e romore, e salteranno gli schizzi in alto. Ed è ancora chi con una spugna non adoperata, tuffata nell' olio, soffregano la bocca del vaso intorno intorno, e se v'è acqua, si raccoglie nella spugna. Il medesimo avviene dell' olio adacquato. Ma se tu vuoi cavare fuor l'acqua della botte incorporata col vino, metterai in un vaso di vino dell' allume liquido, e appresso con una spugna piena d'olio turerai la bocca del vaso, e ponendolo pendente, starai a vedere se cola acqua o vino. Ancora un cencio o bambagia caverà l'acqua d'un bicchiere pien di vino adacquato, mezzo

dentro, e l'altra parte fuor dell'orlo pendendo. Forando una canna per lunghezza, la quale arrivi fin al fondo della feccia, e chiuso il cocchiume, passa per esso la canna, e tirato per esso la canna, sentendo il seto che per essa viene, e secondo che la sentono, fanno giudizio del vino. E ancora sono di quelli che fan bollire un poco di vino, e raffreddato lo gustano, e secondo il sapore lo giudicano. Altri pigliano le congetture dal fondo del cocchiume, e secondo quel seto cavano l'indizio del rimanente: e se sarà il fior del vino del color di porpora chiaro e puro, il vino sarà netto e sincero; se abbacinato e scuro e appiccaticcio, sarà il contrario, e se il fior del vino sarà di sopra negro o giallo, è cattivo segno che egli abbia a durare in buon essere; se sia bianco il contrario: e quello che è somigliante della tela degli aragni, dà indizio subito della sua acerbità. Il vino che alla Primavera apparisce caldo al gusto, tosto darà la volta; così se il cocchiume sarà umido è segno di non avere a bastar troppo, se secco e asciutto il contrario. Il buon odor del vino dà segno espresso del suo mantenimento. Attaccate lame di piombo o di rame al fondo del cocchiume lunghe e larghe tre dita, e poste che tocchino il vino, se resteranno asciutte e pure, è segno di durare, se bagnate, il contrario; e massimamente se avranno le scaglie fatte a somiglianza di biacca.

Volendo fare il vin bianco limpido e trasparente, piglia l'albume di tre uova e gettale nella botte avendole sbattute prima sinchè facciano tutte la schiuma, con aggiungervi salina bianca e parte di vino sicchè sia bianchissimo macinandolo, e lascia stare finchè sia da bere. Le radiche dell' altéa, che siano secche, mescolate nel vino, rivoltano il vino sottosopra, che diventerà possente, e reggerà più acqua nel berlo. Conserva bene le botti piene, e dà buono odore una corona fatta intorno al cocchiume di origano, di serpillo, calamento, montano e puleggio: saggina bollita in aceto, e messa dentro, risciacquata la botte, la rassetta: un fiasco d'agresto dato per botte di vino di dieci barili lo mantiene e purga.

Quando è al mezzo la botte del vin nuovo, che ella si bea, mettivi su due manciate di curiandoli, e poi riempila affatto d'altro vin nuovo. e chiusa bene la botte, di lì a poco riberai bonissimo vino.

I mezzi minerali assicureranno i vini più che cosa che sia, sebbene saranno più mal sani; perchè le chiare dell' uovo, le cenerate, gli allumi, gli zolfi, i gessi e le calcine vive, che si danno a' vini deboli per rinfrancargli, o a' torbidi per ischiarirgli, o a' grassi per tirargli, o a' grossi per assottigliargli, son cose tutte che non fanno mai i vini di quell' eccellenza che sono i detti di sopra: danneggiano le botti,

e fanno male a' corpi; e si usano in quelli di piano, perchè hanno maggior vendita, per la maggior apparenza.

L'olio si mette ancora per conservare i vini che si mandano discosto ne' fiaschi; ma bisogna poi quando s'hanno a bere, levata la coperta rompere il collo al fiasco, per non bere il vino tutto unto.

E volendo fare oltre al dettone di sopra un buon vino alla Francese, o di piano o di poggio, tien questa regola che io ho detto de' vini bianchi o verdee. Ma perchè questi non son que' paesi, e i vini e le Viti non si producono qua di quella virtù, però bisogna aver cura in questi di qua di quel poco d'arte, perchè s'appressino a quelli. E volendolo buono sopra mano, si dee tenere il modo detto, e avvertire di non lo far pigiare al tino, alle culle o alle bigonce, o in modo alcuno; ma farlo ammostare co' pugni della mano, per non cavare il grasso dell'uve, e così vergine imbottarlo, e in su quella vinaccia far un buono acquato, ajutandolo con gli abrostini spicciolati, che lo faran piccare come raspato; e volendo che abbia un po' di colore il vino sopraddetto, lascialo stare un dì in sulla vinaccia, e non se ne cavando non ve lo lasciare star punto, e così imbottato lascialo bollire, e ogni giorno e sera levagli via la schiuma e ribalderìa che e' getta pel cocchiume, e nettalo bene, e tieni la botte pulita, e fa che ella stia sem-

pre piena, mentrechè ella bolle, avendone prima fatto un botticello piccolo per simile effetto, e lascialo godere finattantochè tu lo vuoi manomettere, tenendolo, poichè arà finito di bollire, ben turato; e volendolo per la State, non gli dare tramuta alcuna; perchè qua a noi sendo i vini deboli, non avviene come a loro là, che gli tramutano facendone quello che e' vogliono; ma qua bisogna non gli toccare, ma lasciargli sguazzare in su quella madre o letto, che in altro modo nè riuscirà, nè tampoco basterà. E pure volendolo al Marzo tramutare, essendo necessitato, come di villa alla città, daraigli per suo letto tramutato che tu l'hai, due o tre piene giumelle d'uve secche spicciolate, rinvenute con un poco del medesimo vino al fuoco, perchè così fatti vini non possono stare senza letto.

Ma per mantenere il trebbiano e il vin bianco d'ogni sorte, come tu n'hai manomesso una botticina o carratello, avendolo a tenere a mano che non inforzi, e basti fin all' ultima gocciola sano e buono, del sapor medesimo; come tu vuoi manomettere un carratello, piglia un pezzo di carne secca, e levagli la cotenna da dosso, eccetto che gli lascerai nel mezzo tanto di quel grasso solito, che serva a turar la botte, e esso a uso di cocchiume, facendo che entri appunto, e suggelli appunto quel grasso nella botte, sicchè la cotenna venga di

sopra, e faccia rimbocchetto sopra la doga, e si distenda solo quella, di che tu n'hai levato il grasso, e così colle mani andarla bene appiccando alla botte, che ella suggelli, e dipoi piglierai della cenerata stemperata colla chiara dell'uovo, perchè bene s'appicchi, e la metterai sopra detta cotenna, e impiastrala di sorte, che tu pensi che l'aria non possa penetrare al vino in modo alcuno, e di sopra vi getterai di nuovo della cenere asciutta, per asciugarvi meglio, e sopra la cenere un pezzo di panno o invoglia di cuojo confitta con bullette piccole alle doghe, e così fatto, ne puoi seguire di bere a posta tua, che mai diventerà forte.

Ma se il vino abbia preso la muffa, piglisi un pan caldo, che allora esca dal forno, e con questo si turi la botte; ovvero si tramuti in botti di buon seto, ove si ponga dentro un sacchetto, entrovi sale, finocchio e anici, ovvero colla salvia che vi penda appiccata dal cocchiume. Ancora infilerai tanti aranci forti, quanti sono muffiti barili di vino che è nella botte, facendogli star giù con un sasso attaccatovi, sicchè non tocchino il fondo, e lascinvisi stare così penzoloni da dieci dì continui. Di più piglia un capo di vite voto, fattolo passare per un pertuso fatto nel cocchiume dentro al vino un mezzo braccio, e un braccio che avanzi di sopra, tutto ricoprirai con terra in una cassetta tanto alta,

quanto il sermento che ha a essere ben suggellato, e rintasatolo colla stoppa, così la terra tirerà a se tutta la malizia del vino, e tornerallo a suo essere.

Ancora piglierai avendo dodici barili di vino nella botte che sia muffito, una libbra di ranno forte, e dieci libbre di feccia di buon vino, e gomma, che s'adopera a dar la vernice a' piatti di terra, e tutto incorporato insieme, risciacqua la botte con questa materia diguazzandola bene, e non operando la prima volta, torna la seconda a far il medesimo, e libererassi: e di più abbruciandovi dentro molta paglia a covone a covone, e dipoi rasciacquandola con forte aceto bollente, avendola prima bene spazzata e netta. Piglia ancora tante libbre di allume di rocca, quanti son i barili della botte, e incorporato bollendo con acqua, risciacquala con essa lasciandovela dentro, sicch' ella vi raffreddi, avendo bene serrato il cocchiume, e sarà ricorretta. Questo fa appresso a ciò l'acqua de' tintori, con che danno l'allume a' panni; ma non è meglio, che dalla parte di dentro asciar bene le botti, le quali vogliono essere nelle doghe e ne' fondi grosse un ottavo di braccio, che così difenderai il vino l'Invernata meglio dal freddo, e la State dal caldo, e si potrà più agevolmente più d'una volta, occorrendo, asciare.

Sopra tutto le buone botti di castagno, di salcio, di frassino, di ontano, di car-

pine, di noce e di quercia, fatte di questa sorte legname bene stagionato, conservano bene il buon vino; e si possono ancora fare di larice, d'abeto, di carubbio e di moro, e siano sempre grossi quanto si disse di sopra, e dov' elle si fanno sottili, s'usa impeciarle; e quando questo s'abbia a fare, cavinsi delle radiche di gigli pagonazzi, e ben peste s'incorporino colla pece liquida, e con quella s'impecino. Vi si può ancora mesticare aceto, garofani, pepe e cannella, impiastrando i conventi di dentro, ma meglio è che sia legname buono: e sebbene in Ispagna e altrove accostumano di conservare i vini ne' vasi di terra invetriati fabbricati di creta, mescolata con arena minuta, e ben cotti, non si mantiene così bene come in quelle. E nelle botti nuove vi si caccia dentro la prima volta acqua bollita con calcina viva, e vi si lascia star dentro per un dì, e dipoi si lava bene con vin caldo bollente, dipoi s'imbotta; ovvero vi si vendemmi dentro, e accanto vi s'imbotti; ma essendo di legname secco bene stagionato, basterà solo risciacquarla col vino.

Le botti che versano tra le doghe o tra' mezzuli, o intorno al canale dove son commessi questi o quelle, si rintasano col sughero fittovi dentro, co' giunchi, coll'erba sala, colla bambagia e stoppa, coll' impiastrarvi sevo e carton pesto, e co' fichi secchi appiccativi, e con fare uno stucco,

che s'attacca e regge sott' acqua, il quale si fa stemperando la calcina viva coll' olio, aggiuntovi delle chiare dell' uova. Dove il vino è di natura di durare assai, è bene di fare grandissime botti, perchè quanto più vino insieme è, più si conserva: dove è non solito bastare, piccole; e così si facciano i tini, e sieno de' legnami sopraddetti, stretti in bocca, e con buono e forte fondo. Si possono ancora cerchiare co' legni di sorbo commessi attorno insieme, e di quarto son tenuti gagliardi; e son buoni di faggio, di cerro, frassino, ontano, castagno e carpine. Si mantengono ancora le botti risciacquandole coll' acqua marina o coll' acqua che sia salata; ma meglio è non trassinar mai le botti con acqua: quando hanno di bisogno d'esser risciacquate, e facciasi con buon vino caldo bollente; e se le botti son grandi, non finir mai di votarle affatto, e lasciavi dentro del vin buono in fondo quattro o sei dita alto per conservarle; e le mantiene ancora bene quello che un poco inacetisce: or quando vuoi imbottare votale tutte prima, e più appresso risciacquale con vino buono. Ancora si mantengono bene, vote che elle sono, sfondandole e nettandole subito ben dentro, e tenendole in luogo asciutto e aperto, perchè in chiuso e serrato intuferebbono, e che qualche volta vi dia dentro il Sole; e quando le vuoi imbottare, si rassettano risciacquandole prima con

aceto bollitovi dentro del sale. E i tini si conservano col tenergli spazzati e netti, turati e coperti di sopra con tavole; e ogni vasello da vino o tini si curano col vendemmiarvi dentro. Siccome il vin vecchio gettato sopra la vinaccia, che non siano ancor bene spremuti gli acini acquista vigore e si rinnuova, e si chiama rincappellare, purchè si ponga a otta, che si faccia bollire per quattro o cinque dì, e mescolato col nuovo s'imbotta insieme, ed è assai sopra ogni venti barili, che possa rendere un tino, porvene cinque, e ancora nella metà farà buon effetto; ma non s'hanno a rimettere a bollire col nuovo vini vecchi, che sieno interamente mantenuti buoni: ma sì bene quelli che hanno in loro qualche mancamento di fortigno o cattivo seto, che sanno di secco, o abbiano preso il fuoco, o sappiano alquanto di muffa; e tutti questi, se non in tutto, in parte, rincappellandogli, come s'è detto, si correggeranno di modo, che si potranno assai gustevolmente bere: e osservisi di mettere questi tali vini il primo giorno che cominci il vino nuovo a bollire ne' tini, avanti che egli si levi in capo la vinaccia.

La vinaccia, svinato che sia, s'usa in alcuni luoghi strignere al torchio in certi vasi di legno composti d'asserelli, che si tengono da' cerchi di ferro, che gli asserelli si tocchino l'un l'altro; sono vini che inacetiscono presto, nè è da curarsene, e

s'hanno a far solamente per rispiarmo della famiglia. I vinacciuoli netti e vagliati dagli acini, quando sono ben secchi, si danno a' colombi e a' polli, ovvero stender con essi i gusci dell'uva, e lasciar fare a loro.

L'aceto naturale propriamente si cava dalle vinacce riscaldate insieme (dopo che se n'è avuto il vino, volendone avere assai, non così affatto traendonelo) spremute allo strettojo fatto con una vite gagliarda: ed è meglio svinare affatto, facendone meno; ma più buono è allargare la vinaccia all'aria e al Sole, lasciandole infortire avanti che elle si sottopongano al torchio. Ma il vero buon aceto è quello che è di vin buono inforzato da per se, o che sia stato fatto inforzare con arte. Ma avendo tutto 'l vino, e massimamente il bianco, natura d'inforzare, e inforzandosi conservarsi in ischietto e puro aceto, conviene primieramente quando tu senti che e' vuole cominciare il vino a inforzare, prenderne della botte, dove egli inforza, un barile, e fattolo bollire al fuoco, quando è nel colmo del bollire ricacciarvelo sopra, e turar bene, perchè a questo modo inforzerà più assai, e sarà molto migliore; e più farà se vi metterai sopra un barile d'aceto ben forte bollito al fuoco, chiudendo bene, che vi suggelli il cocchiume. Ancora se questo così fatto vino tu lo porrai in una botte fatta tutta di legname di ginepro stagionato, o di sorbo o di sambuco, diventeravvi

fortissimo. E tanto più farà operazione, se in una di queste botti tu metterai fortissimo aceto, e lasceraivelo stare un anno, tenendo la botte all' ultimo palco della casa a tetto, dove abbia potere la State il caldo, e ordinando il luogo in modo, che la botte possa avere il Sole tanto di Verno quanto di State, gli acquisterà assai, e l'anderà mantenendo sempre più forte: dipoi quando ne cavi rimettendovene di mano in mano altrettanto del non tanto forte, l'avrai tuttavia fortissimo. E questo stesso operano le botti ordinarie, che sono state assai tempo all'aceto: e se ne trovano di quelle che hanno preso tanto il fortore, che ogni vino che vi si ponga dentro, fa inforzare; avvertendo sempre che il buon aceto si fa del buon vino bianco, come vernaccia e trebbiano, e non del nero, e sopra tutto raccogliendo i fondigliuoli delle botti del vin greco, o abbattendosi a vin greco, che inforzi da per se, e cacciando così quelle, come questo in un vaso di terra ben cotto invetriato di dentro, avendolo turato bene di sopra con pezze line impeciatevi, sicchè non vi possa penetrare punto d'aere, vi si farà dentro aceto fine; e volendolo far di vin nero, non vi sendo d'altro, terrai il medesimo ordine detto di sopra; e deesi avere in ricordo, che le botti dell' aceto nero non si mettano al bianco, e così per contra. Ancora cacciando sopra i raspi delle vinac-

ce, quando s' è svinato, e ch' elle son di già riscaldate, ed han preso il forte, una gran quantità d' aceto buono, e lasciatovelo stare cinque o sei dì, avendo ben turato con un panno e asse il tino di sopra, e più cavando pel zaffo quello che n' esce, o veramente spremendo tutta la materia che v' è, al torchio, s' averà aceto ottimo: siccome ponendo i raspi della vinaccia riscaldati e infortiti sopra un residuo di vino, che tu abbi lasciato nel fondaccio de' tini, ragunati tutti insieme, e posti in un solo; e sopra tutto porvene assai. Di più scaldando al fuoco, e roventando ferri d' acciajo, e così infocati spegnendoli parecchie volte nel vino, lo faranno diventar forte, turando bene la botte che ella non isvapori; e volendolo più sano e di miglior sapore, vi spegnerai dentro tegole infocate o mattoni nuovi roventati e candenti. Le pine ancora mentre sono attaccate dalle fiamme, gettatevi dentro così accese faranno inforzare il vino.

E volendo di subito far diventare un bicchier di vin bianco o nero aceto, fa' d' avere delle radici di bietole secche spolverizzate, e gettavele dentro, che in breve spazio lo faranno inforzare. Piglisi ancora un barile di buon vino bianco e ben chiuso in bocca, mettasi una gran caldaja d'acqua al fuoco, e quando ella bolle forte, caccivisi dentro il barile a quel modo pieno e ben serrato, e lo farà quel gran cal-

do e bollore inforzare, e lasciavelo stare a bollirvi dentro quattro o cinque ore.

Ancora pigliando ciriege salvatiche, quando principiano di maturare, o veramente corniole o more quando son rosse e non nere, e agresto ben agro, e ghiande salvatiche prima che maturino, e pestate tutte queste cose bene insieme in un mortajo di metallo da speziali, sicchè s'incorporino e s'impastino col miglior aceto che si trovi, e di continuo vi si getti fra esse; e non volendo torre per fargli far corpo che si tenga insieme, aceto, piglisi assai sugo di aranci forti e limoni, e fattone piccoli pastelli si pongano a seccare al Sole, e quando si vorrà fare aceto, mescolivisi stemperato co' pani un poco di vino in tanta quantità, quanto si può considerare a discrezione, che sia per inforzarlo; e questo fa e prova bene mettendo quel vino in botti, che sien fatte di ginepro o sorbo: e ancora tenendo continuamente un baston di ginepro mondo, o di sorbo dentro alla botte dell'aceto, lo farà tanto più inforzare, avendo turata ben la botte. Piglisi ancora agresto d'uve molto acerbe, e se ne facciano pani impastati con formento e aceto buono, e s'asciughino all'ombra; e posti in una quantità dicevole, subito rimesticativi dentro, s'inforzerà; e'l medesimo farà il lievito solo di farina infortito. Ancora avendo posto del vino che sia buono, che tu vogli farne aceto, sopra la

vinaccia inforzata, senz' altro premerla al torchio, lo farà diventare aceto. E si dee sapere che le botti ove si tiene l'aceto, non s'hanno a tener mai tutte piene di quanto ve ne cape, ma si tengano piene sino a mezzo; lavando ancora i raspi dell' uve con buon vino, e ponendogli a asciugare e a seccare a lento Sole, dipoi macerati in forte aceto in un vaso che vi trabocchi sopra il vino, diventerà aceto fortissimo avendolo turato bene. Le radici del rafano Tedesco spolverizzato poste nel vino che abbia preso la punta, fanno mirabile aceto, ma il cavolo messovi dipoi dentro lo ritorna a esser quasi vino. Le barbe delle vitalbe secche all' ombra, e fattane polvere, e messa nel vino, lo fa di tratto diventar aceto: e l'acetosa secca spolverizzata farà il medesimo. E le persiche molli e tenere, messe in un vaso con orzo arrostito e colato, quella colatura posta sopra il vino, lo farà aceto. E pigliando fichi vecchi secchi, e orzo brustolato, midolle di cedro, e posto tutto in un vaso a marcire, dipoi passato per istamigna, quella colatura farà aceto buono, senza aggiugnervi vino; e tanto fa il gesso mescolato con acqua marina e piovana, colato. Il medesimo fanno i fichi freschi macerati nell' acqua, e colati. Ancora pigliando aceto fortissimo bollito, sicchè la terza parte se ne consumi, e aggiugnendolo all'altra non sì forte, si farà tutto fortissimo. Per ogni

barile d'aceto non molto forte, mettivi dentro un' oncia di pilatro greco ben pesto, e lo farà inforzare benissimo, massimamente avendolo prima fatto bollire in un boccale di altro aceto, e cacciatovelo su bollito. Altrettanto farà il galbano, e similmente i fiori di sambuco secchi all' uggia, sparsi in buona quantità per la botte: le radici di gramigna vecchia, uve secche, foglie di pero salvatico, radici di rogo o spino, siero di latte posto tra 'l vino, lo fanno inforzare e diventare aceto mezz' agro.

Avendo fatto mettere nello strettojo quantità di raspi quando n'escano, mettili solli solli in due tini, e facendovi star sopra il vin guasto di ventiquattro in ventiquattr' ore, e poi sull'altra mutandolo, facendo così finchè sia divenuto ben bianco e inacetito, lo imbotterai, e ben forte diverrà, e bianco di vin nero, e tanto più se avrai posto dell' aceto ben forte prima sopra que' tini di raspi, diventa l'aceto fortissimo, mettendovi dentro i vinacciuoli asciutti in gran quantità. Il pilatro greco vuol esser bollito in aceto, poi mescolato coll' altro; le rose salvatiche, che hanno le foglie un poco rossette o dorate, poste nell' aceto lo fanno fortissimo. Altrettal possanza hanno i fiori del sermollino spicciolativi dentro. I fiori di nipitella sono di lor natura molto acuti, e nell' odore penetrativi; imperò ponendone cinque o sei menate in un barile d'ace-

to buono, così sparsi per esso, lo renderanno di gratissimo gusto e pungente acutezza, e mettendoli sopra il vino, che cominci a inforzare, l'ajuteranno a diventar più forte.

Pigliando delle rose rosse da dommasco o fresche o secche, in vaso di terra cotta invetriato, messe in aceto bianco buono, e lasciatele stare quaranta dì, ponendone libbre sette per barile spicciolate, faranno aceto rosato eccellente, assai più che non le roselline bianche da dommasco, delle quali le scempie sono a questo effetto, come in tutto di più odore, e migliori che le doppie domaschine; e dopo quaranta giorni cavinsi dell' aceto, e questo si ponga a conservarsi in vaso di vetro turato bene e tenuto in lato freddo, e pigliando un' oncia di grana, di quella colla quale si tingono i pani fini, della miglior che si trovi, e si metta in quattro fiaschi d' aceto buono bianco, e vi si lasci stare, avendogli turati, tenendogli trenta dì al Sole; poi si conserva in vasi di vetro, o in que' fiaschi come l'altro. E quando si vuol fare di roselline da dommasco, mettasi due pugni di rose spicciolate con quel fioretto giallo per fiasco di buon aceto, e lascisi stare assai tempo al Sole. Ponendo ancora in un fiasco di vetro due pugni di fiori di salvia, procurando i fiaschi al modo detto, si farà un aceto gentilissimo. Una mezzetta d' ace-

to rosato fa condimento per inforzare, posta bollita sopra l'aceto ordinario: e aggiungendovi a bollire gengiovo, noce moscada, garofani, cannella e sale a discrezione, risciacquato il vaso con esso darà odore e sapor di forte a tutta la botte empiendola poi di buon aceto. Fassi ancora aceto ordinario e buono pigliando pane arrostito intinto nell' aceto forte, e poi asciutto e spolverizzato, ponendo dentro al vino un pane per barile di vino che cominci a inforzare, che lo farà inforzare affatto ed esser buon aceto. I rami di fico tagliati colla buccia, e lattificcio in pezzuoli minuti, cacciati nella botte dell'aceto lo faranno forte tanto più; i nodi dell' abeto cotti a bollire nel vino, poi posta quella pentola con essi bollendo nel vino, fanno aceto eccellente: scorze di mele appiuole e di pere cotogne e di pere moscadelle secche o fresche, o dell'origano poste penzoloni in un sacchetto in buona quantità dentro all' aceto gli daranno il lor buono odore naturale come al vino. E così come delle pere e delle mele d'ogni sorte strette al torchio se ne fa vino, somigliantemente questo vino si può fare inforzare per aceto, tenendo pieno fin a mezzo il vaso dove egli dentro si pone, e poi cacciatovi sopra a discrezione pilatro greco spolverizzato fatto bollire in un boccale d'aceto buono, e mescolatolo con quello, e tanto si fa co' fichi forti spremuti.

L'agresto vuol esser d'uve tutte d'una fatta, e si deono cogliere i grappoli avanti che abbiano punto del maturo. A far agresto ordinario si colgono i grappoli interi, e si premono bene nel tino prima co' piedi, poi con un pestone di legno, e subito cavatone più netto che si può, avendolo fatto passare per un panno lino posto sopra alla bigoncia, s'infiasca, mettendo per ciaschedun fiasco mezz' oncia di sale, e lasciando per quindici dì sturato il fiasco, tenendolo al Sole, e dipoi si turi e si tenga in lato asciutto, e tanto si faccia a proporzione, tenendolo nella botte. L'agresto fatto di moscadello è miglior dell' altro, e odorifero; e delle Viti che fanno l'uve di tre volte, è appresso a questo perfetto. Piglisi adunque dell' agresto, di Viti di tre volte massimamente, o altro di sugo assai, e acerba bene, e non ghezza, dipoi si pesta molto bene, e se ne cava il sugo in mortajo o in bigoncia, dipoi si lascia riposare in un vaso invetriato, dove si lasci stare per tre dì al Sole: accanto a questo fatto passare per istamigna, gettisi via la bozzima, e 'l chiaro che n'è uscito, si metta a cuocere in una gran pignatta bene invetriata al fuoco, e si lasci cuocere finchè sia scemato per metà; dipoi si muti in un' altra pignatta, e si metta di nuovo al fuoco che bolla bene, e che torni pur per metà, e serbisi in vaso di vetro, mettendovi un poco di sale a discrezione, e 'l vaso sia

fiasco turato con bambagia muschiata, e sarà agresto delicatissimo per gli bisogni. Pigliasi ancora l'agresto quando è ben grosso, e in sul voler maturare, dipoi si pesta in mortajo di pietra con pestello di legno, e nel pestarlo mettavisi alquanto di sale; più appresso mettasi al Sole per due o tre dì, dipoi si riponga in vasi invetriati, chiusi che non v'entri l'aria, e ponendo nel collo del fiasco in cima un dito d'olio buono, si conserverà meglio.

Ancora farai ben cuocere l'agresto tanto che scemi una debita porzione, e faccia un poco di corpo come una pasta; deesi prima salare, e accanto s'adoperi in pezzi come altrui vuole. Ancora l'agresto che si conserva secco si fa così: tolgasi l'uva agrissima e acerbissima, pestala bene e spremila, e fa' bollire quella colatura tanto che s'assodi; dipoi ponlo in su gli asserelli a seccare al Sole, e riponlo a tutti gli usi in vaso di terra cotta invetriato. Altri mettono a indurire l'agresto spremuto al Sole caldo, poi ne fan confaccette, e serbanlo a quel modo in lato asciutto, e l'uno e l'altro in pestandosi e spremendosi, si dee insalare a discrezione. Mettendo a impassir l'agresto al Sole per quattro o cinque dì, e dipoi pestato si ponga nelle gabbie fitte nello strettojo, e quello che se ne spreme, si conserva, insalandolo un poco. Deesi avvertire, che s'egli è fatto di sorte d'uve che non conservino il vino

alla State, bisogna dare tre libbre di sale per barile, e se per contra bastano due.

Il sugo del mosto si fa con pigliare della miglior uva da mangiare che sia nella vigna, stagionata e ben matura, dipoi colta si tiene al Sole per tre dì; accanto si sgrani e si passi per fitta stamigna, infragnendo in essa colla mano aggravata i grani dell' uva, e lo scolo che n'esce, si condisce con farina, garofani, cannella e zucchero e altre spezierìe; posto a bollire si schiumi, e cotto bene si ripone e si conserva in vasi invetriati. In questo medesimo modo s' acconcia la mostarda ordinaria, e'l visciolato, e si fa eccellente. E a fare il sugo semplicemente si passa per istamigna il grano dell' uva, e in quella colatura avendo infuso un pugnello o più di farina a discrezione, si metta a bollire a fuoco lento, ponendovi dentro un po' di zucchero, e si schiuma in bollendo con diligenza, e scemato il quinto, si pone a tiepidare e si mangia. Prendi once quattro di ottima iride o ghiaggiuolo, e un pugno di seme di finocchio, uno di farina, uno di pepe, e once due di mirra troglitide, e once una e mezzo di seselio, e once due d'appio, e pestando bene insieme si dee tutto incorporare col vin bianco, quanto basti, facendo bollire, e ridotto ogni cosa in pastelli, leghisi in panno lino calandolo nella botte di buon vino bianco o nero, chiudendo bene la botte; dipoi quattro dì, aprila e

beine ogni mattina un bicchiere, e sarà salutifero, massimamente fatto in mosto, più assai dell' ippocrasso, che riarde e abbrucia il fegato, sebbene questo è al gusto più soave, e fassi in questa maniera: ponsi a macerare in quel vino, di che tu vuoi fare l' ippocrasso, il quale dee essere vino maturo, dolce, rosso o bianco, e in quella quantità che tu ne vuoi fare, a discrezione zucchero, cannella in canna un po' acciaccata, garofani in polvere poca quantità, o sodi acciaccati, chi lo vuol più acuto; e alquanto di musco, chi lo brama, e lasciatovelo stare per due o tre dì, si strizza forte colle dita, con una pezza lina, tutto quel vino, con quella materia che ha incorporato, dentro un altro vaso di vetro; lascisi un po' riposare e schiarire, e si bee. Alcuni cuocono per un poco nel vino bollito tutte queste cose, dipoi passato tutto per istamigna fitta, lascian freddare a berlo; ma è migliore al gusto quello che non sa punto di cotto, purchè sia fatto di perfetto ed eletto vino.

Bollendo il mosto sicchè ne scemi la terza parte diventa sapa, e volendola un poco duretta, e non tanto liquida, metterai nel mosto dell' uva spicciolata.

Ancora per fare la mostarda tu farai bollire il mosto cacciato sopra una caldaja di rame, piena d'uve spicciolate ben mature e buone, sicchè tutta quella materia scemi la terza parte, e poi passerai tutto

per istamigna, e la riporrai in vasi di terra invetriati; e secondo la quantità che se ne vorrà adoperare, se ne cavi in un altro vaso, e a discrezione vi si stemperi dentro la senapa, prima disfatta in aceto con un poco di pepe; ancora mescolandovi dentro pere cotogne cotte nella sapa, e passate per istamigna, o veramente mele appiuole e melagrane di mezzo sapore, migliorerà in tutto di condizione, e sarà più gustevole.

Ma sopra tutto pigliando delle coccole di mortella mature in comoda quantità, e pestandole bene nel mortajo, e dipoi passandole per istamigna, e infondendo quello che se ne trae, nella mostarda, la farà ottima, e secondoch' ella si vorrà o più liquida o più soda, si potrà, bollendo, far più o meno scemare, secondo che si vede farsi o rara o densa; e sopra tutto si piglino uve di buona ragione per porvele dentro spicciolate, e avvertiscasi tosto premuto il mosto fresco, bollirlo per ciò.

E qui non mi pare a sproposito il dire, che l'acqua della Vite che lagrima quando si pota, bevuta prima, assicura dall'imbriacarsi; come sette o otto mandorle amare, mangiate prima, e ancora quattro o sei cime tenere di cavolo mangiate innanzi; e dopo ripara all' imbriachezza il mangiare schiacciate fatte col mele; e'l bere dell' aceto fa ritornare in sana mente un imbriaco, e che altri non sappia di vino, avendone bevuto assai, opererà l'aver

mangiato il succhio del rafano o dell' iride. Ancora non gli nocerà la forza del vino a chi arà mangiato prima del polmone di capra arrostito: e 'l cavolo crudo intinto nel mele, fa che chí abbia bevuto del vino assai, ritorni a se: e ancora una gran quantità d'acqua bevuta prima, riparerà che altri beendo assai vino non s'imbriachi; e di più avendo bevuto prima un bicchier grande d'olio, scorrerà tutto 'l vino che si bea per le vie dell' orina.

Le sorti dell' uva giustamente si distinguono in due maniere, e la prima di queste è quella che ordinariamente si costuma per cibo; le quali per se sole è opinione, che sebbene possan fare buon vino, siccome elle son buon uve e prodotte da vitigno di buona ragione, tuttavia ne fanno poco; ma in effetto quello ch' elle fanno, è buonissimo, sebbene sieno in paesi e luoghi cattivi. Così ho sperimentato io, e massimamente dell' uve san colombane, le quali fanno un vino simigliantissimo dell'acqua, come quello che viene delle vigne del Reno a Fiandra, per ingannare, adacquando con esso l'altro vino chi si gloria d'esser bramoso del bere, e va alla banda; ma per la quantità non son degne d'esser poste in comparazione di quelle che sono appropriate dalla natura a far il vino, le quali per lo più non sono così piacevoli e delicate a mangiare, come quelle; sebbene anche fra quelle ne sono delle buone e

gustevoli e saporite, come la canajuola, il morgiano, il raffajone e 'l bergo, l'uva che si chiama corsa, rotonde quando son mature; e 'l trebbiano d'ogni sorte, e massimamente il Perugino, che ha proprietà di bastare, sebbene è acquoso assai: e tutte queste son le principali per fare assai vino e buono, e massimamente le canajuole e le schiave, le quali son quelle che gli antichi tanto celebravano per vino da durare, dette da loro amerie e falerne; queste di vero riescono e buone a mangiare e abbondanti per far vino, ma per questo solo copiosissime sono il trebbiano d'ogni sorte, il raffone, il morgiano, la barbarossa, la rinaldessa, il sangiogheto aspro a mangiare, ma sugoso e pienissimo di vino; e 'l Riminese, quando è ne' luoghi, che egli ama e desidera, come è in ispiagge, colli e piani non troppo grassi, e sopra tutto alla vista della marina, come il razzese e la bracciuola: il greco ancora è molto profittevole nel render vino, o sia egli nel suo natío paese, ove, come ho detto, si trova da una Vite sola sopra albero essere uscito bene otto o dieci barili di vino, come a Terra di Lavoro e attorno a Napoli, e trasportata altrove ancora rattiene la natía virtù della sua gran fecondità; ma ama assai l'andare in alto, come anche il trebbiano, e l'istesso pergolese di Tivoli. E di vero tutte le sorti di Viti per lor natura desiderano d'andar in alto, e d'abbracciare assai

paese, come si vede al Portico di Romagna una Vite in pergola essersi distesa più di mille braccia, e caricarsi per tutto d'uva, e in Palermo una che ha il pedale alla grossezza d'un uomo, alta da terra otto o dieci braccia sopra un cortile dintornato da logge de' frati cordiglieri, più di cinquanta braccia in quadro per ogni lato, e poche se ne trovano che desiderino di andar basse, o star terra terra, come le Viti che fanno l'uva nera passera di Coranto, e le passerine bianche, e queste e quelle son buone a seccare in grappoli interi, e spicciolate, e tanto fanno le Viti che fan la malvagía, delli quali vini un boccal solo condisce una botte di sei barili di vin bianco di que' paesi, e lo fa esser tutto malvagía, a tal che sola e pura è uva che fa un vino potentissimo, e questa Vite ne fa poco nel suo paese di Candia e Cipri, e meno assai produce trasportata negli altrui, e si diletta d'andar terragnola. Sono delle moscadelle nere e bianche, quelle ne fanno pochissime, e queste assai; quelle sono tutte d'una sorte di grosso granello tondo, e fra essi de' piccioli minutissimi, queste di granello un po' ritondo e schiacciato, e di grappolo di acini ben fatti e serrati insieme. Sono delle Napoletane dette moscadelle grosse di Napoli d'uva buona a mangiare, ma di poco vino. Ne sono ancora delle maremmane giallose e grosse, che fanno assai vino, e son molto buone a mangiare,

e odorifere. Il vino delle nere riesce colorito e odorato assai, e la sua uva è molto delicata, ma non troppo da serbare.

Il mammolo è buon vitigno per vino, così il rosso come il nero, e non è spiacevole ben maturo a mangiare, siccome l'orzese e la rinaldesca, e queste son ottime per far vino, e abbondanti, siccome il marzimino e l'uva mostaja, che ne fa assaissimo, e la zuccaja, e a mangiare non è punto aggradevole, ma aspra e piena d'acquosità insoave. Dell' uve di Gerusalemme se ne vede poche, e non altrove che in ripostissimi giardini, e perchè i grappoli si allungano verso terra talora un braccio e mezzo, si addomandano per altro nome maraviglia, facendo i racimoli tanto grandi, quanto sono i grappoli d'altri vitigni; va in alto volentieri, rende poco vino, è buona a mangiare, e a questo la san colombana tiene il primo grado, la quale annestata in sulla Vite moscadella diventa all' odore più preziosa e delicata, e di se stessa migliore, fa, come s'è detto, un vino che par acqua, ma di gran possa e fumo: buona è ancora la nera di questa sorte, ma non quanto la bianca. Appresso questa la galletta bianca, addomandata dagli antichi testicolare, per la sottil sua buccia, delicata carne e gentilissimo sapore. La galletta nera non arriva a questa bontà. L'uva paradisa è ottima, sebbene ha la scorza grossa, quando sia ben fatta gialla

e matura, e basta non meno, che la pergolese o duracine, la quale e a Tivoli e in altri luoghi posta, amandogli ella buoni, ma non troppo grassi, si mantiene intorno alle case in sull' istessa Vite, e a pergole basse, come a Tivoli dopo l'Autunno al principio dell' Inverno, e quasi come nel suo proprio natío paese, fino a Natale. Ancora di questa n' è della nera, ma la bianca supera questa d'ogni bontà, ama d'andare in alto, e in pergole e in bronconi. Altre ce ne ha, che, perchè grosse sono, grosse si addomandano, s'adoperano a sfendere, e sfesse a seccare, e queste sono ancora di tre volte e di cinque, e l'uva angela e zibibo bianco e nero. Ma fra quelle che si desiderano conservar fresche, sono le corbine e le ansorie, e a queste non cede la barbarossa, della quale ne abbonda la Lunigiana, e oltrechè per esser soda di granelli e radi, fa buon vino, regge al dente, ed è ottima al gusto, ma genera sempre pochi grappoli e deboli capi; in monte fa oltra modo bene, e nell' asprezza d'esso è saporitissima; conservasi tutto l'anno, colla solita cura di appiccarla capopiè, in stanza chiusa che sia asciutta.

In Lombardia è lodata assai l'uva groppella, che è simile, o quasi quella che si addomanda gallazzone. Sono in pregio per far vino le voltoline, le schiave nere grosse di grano, e queste spiccandole dalle Viti a Luna vecchia nel Mezzodì, non molto

mature appiccate al palco capovolte, bastano assai. Così fa il varano; l'orzese e 'l sangiogheto son vitigni lodati per far del vino assai; siccome le Viti trebbiane che fanno grappoli grandi, e le corse bianche. I trebbiani sono fertilissimi o a terra o in pergola, nè mai fallano, e se ne trovano delle nere; ma le migliori sono le bianche, siccome le lugliole che sono atte al cibo, e primaticce, alle quali seconde vengono le lugliole agostine, che son dette pisane di grosso granello, alle quali è simile l'uva Francese; le vernacce, siccome le malvagíe ne fanno poca, ma è il vin loro di polso buono, siccome i buriani, e quelle bianche del contorno di Portercole, ove nasce un generosissimo vino, di forza uguale al greco, ma di più gustevole e soave sapore. Il bergo che fa la verdea, è vitigno apprezzatissimo, come le pizzellute di Roma, e a Napoli l'uva gloria o mela, perchè è schiacciata come le mele. Ma tutti i vitigni di qualsisia sorte d'uve s'alterano secondo la qualità del paese, del sito e terreno; imperciò è bene conoscere la natura loro, e secondo quella andargli componendo e correggendo insieme. La verduschia, il mammolo nero e bianco fanno i grappoli piccoli, e di granelli ben fitti insieme; amano i luoghi secchi, fuggono l'umido e 'l piano. Il cesenese è vitigno, che fa gran copia d'uve e di vino, richiede terreni caldi e asciutti, e non gagliardi nè grassi.

L'uva grossa bianca, sebbene se ne può far vino, il quale non dura però anche molto, son uve facili a marcire, e son più accomodate a seccarsi fesse, che a far altro. Il ciriegiuolo dolce è un vitigno che ha i grappoli lunghi e radi, il granello grosso, e più peloso che altra sorte d'uve che sieno, il sapor suo è dolce e odorifero, e così rende il vino, fa bene in paese e terre calde. L'uve, che chiaman d'oro, se ne trovano assai nel Bolognese, somigliano nell' ingiallare le san colombane mature smaccate, son buone in cibo e fanno gustevole vino. L'uve grosse rosse fanno i ceppi delle Viti alte, e quelle che son ben nere e grosse, come lugliole, e n'è d'una sorte che maturano ancor di Luglio, che le domandano premice, le vespe le mangiano volentieri, e per questo stanno bene ove riseggano le pecchie, come le moscadelle, le quali sono ottime a seccarsi al Sole e nel forno, e fanno ordinariamente in ogni paese, sito e terreno, come il trebbiano e la brumeste, cioè pergolese nera o corbina che non rifiuta alcun terreno. La cervelliera è un vitigno d'uva nera, grossa, rotonda e di gran grappoli, va volentieri sopra gli arbori, come tutte l'uve bianche.

Il vinoso ne' racimoli somiglia il ciriegiuolo alla lunghezza e grossezza, alcuni lo chiamano orzese, sta bene mescolato col cesenese, fa buondato vino, e non fallisce

mai, come il sangiogheto. Il vitigno del vin sanmartino di Spagna, e delle malvagie fanno i grappoli serrati, e l'uva rotonda, vogliono terreni grassi e asciutti, e così tutte le sorte vitigni, che fanno il grappolo serrato e minuto, rendono miglior vino che le contrarie a queste, siccome miglior vino esce del cattivo vitigno posto in buon terreno, che di buon vitigno posto in cattivo; ma sempre è da ingegnarsi in tutti i paesi di piantar buoni vitigni. È una sorte d'uva chiamata irene molto umida, e comechè le Viti in terreno umido e grasso sieno sempre le più abbondanti d'uve, tuttavia fanno meglio in pergole. L'uve castigliane in Ispagna sono celebratissime, e così in Portogallo le che fanno il vino di riva d'avia. L'uva palombina è negra e bianca, e anche in molte parti è chiamata l'ibero negro; ama il terreno, come s'è detto amare il ciriegiuolo dolce, falle gran nocumento il Sole, e meglio maturano le coperte di pampani, e in luogo alquanto ombroso. L'aere sopra l'acqua salata ha proprietà di dar sapore a' frut tie all' uve che gli sono d'attorno; onde è che i vini che sono raccolti alla vista del mare, sono di più forza e di saporitissimo sapore. Il raffone e 'l morgiano se ne caricano tanto più piantati in lati grassi e di piano; e di luogo asciutto e di monte non se ne caricano tanto, ma fanno il vino più buono, e così più da durare. L'uve passerine nere

di Coranto amano terreni asciutti e arenosi, siccome elle desiderano di star terragnole, basse e senza palo in quel paese di Cipri e Candia, ove elle abbondano; e qui fanno bene in pergole e bronconi: seccansi al Sole agevolmente, e seccate pigliando con mano un grappolo intero, e strisciandolo coll'altro, si spicciolano a granello a granello. Ecco l'abrostino, o colore prodotto dalla natura per supplemento di tutto quello, dove mancassero l'ignoranze degli uomini, e qualche volta per coprire le malizie de' villani e de' loro padroni. E di vero si può dire, che questo vizzato sia una tutela e conserva a tutti i vini, perchè non si guasta mai, ed è sempre in ajuto a acquistar colore, e tirarlo di forza e di bontà. Ma fu procreato e dato dalla natura a' vini come il medico, o per dir meglio la virtù de' semplici agli uomini che son cascati in alcuna indisposizione, o che tuttochè sien sani, hanno di purgarsi bisogno. Serve a' vini debili, vale assai per gli acquati e raspati; anzi il raspato fatto di quel vitigno solo è eccellentissimo. Se ne trova del bianco ancora, il quale fa il medesimo effetto al vin bianco, che fa il nero al nero. E la vera si è, che chi non n'ha per le sue possessioni, ne pianti in ogni modo assai, non essendo il più utile e 'l più proficuo vitigno dopo questo, e lo mescoli sul tino, pigiando insieme il tutto. Nè mi piace il serbargli per dar colore

a' vini per fargli coperti, perchè il vino coperto e carico di colore è grave, grosso e grasso, talchè meglio è darlo spicciolato alle botti e in buona quantità, perchè bollendo te lo farà scarico di colore, schiarirallo, e lo farà conservare e stare in cervello. Si dee ancora sapere che i raspi triti, posti a bollire nell'acqua o nel vino per porre in sul raspato, sono di più sapore, e danno più raspo al vino, che non gli altri raspi. Sonone di tre sorti: dolci, agri, e di mezzo sapore, ma quegli agri e aspri sono i men buoni. I dolci sono più degli altri amabili ed aggradevoli, e questi s'addicono più a migliorare, dar sapore, ed avvivare e far risentire tutte le sorti de' vini, e dandone un boccale per barile gli acquisterà bastante colore, e qualche poco di grazia e sapore. Sono alcuni che fanno notabil differenza dagli abrostini a' raverusti, ponendo quelli fra le domestiche uve, e massimamente i dolci, che son rari per lo più di granelli, e questi agri e aspri di più minuto acino e più serrato; comechè sia, tutto si dee lasciare maturar bene, e poi colto e tenuto un poco al Sole adoperarlo; e volendone piantare e farne endica, conviene appostare terreno arenoso e fresco, e mandarlo su gli arbori o bronconi tenendogli sempre alti, e ne' piani rende sempre gran copia di frutto, piantandogli rasente le vigne pel primo filare, benchè s'attacca e vien bene in ogni sorte

di terreno. La Vite labrusca o lambrusca, cioè la Vite salvatica, la quale nasce da per se ne' più folti boschi, massimamente delle maremme, è una sorte di vitigno che non conduce l'uve a maturità, ma facendo il grappoletto formato la conduce a' fiori, i quali sono odoriferi, e quando più rendono odore, si deono cogliere e seccare all'ombra, poi si conservano in vasi per dare odore al vino; ma meglio sarà fare stillare a bagnomaría detti fiori di Viti lambrusche, e di quell' acqua ne darai una guastadetta per botte l' anno di Verno, o quandó vuoi manometterla, poco innanzi di qualche dì, che farà al vino come il liscio alle donne, e meglio odore gli darà, che non le mele appie, il musco o 'l ghiaggiuolo. Di questa lambrusca n' è un' altra razza, che è propriamente la Vite salvatica che conduce l' uva sempre agrestina, minuta e rossiccia, la quale amano assai gli uccelli nella ragnaja, e il fiore di questa secco è buono a' medesimi effetti: se ne trova della bianca e della nera, ed è tenuta migliore assai la lambrusca bianca della nera a tutti gli usi. È detta labrusca, perchè nascendo, appena tocchi, ed esca delle somme labbia della terra: n' è copiosa tutta la Siria, ma ottime son quelle che nascono nell' isola di Cipri. Fassene un vino mescolando due libbre di questi fiori in un quarto di barile di mosto, che per esser di natura freddo rinfresca assaissimo, e si

muta del vaso in trenta dì. In Africa affermano alcuni passarsi per la Vite l'ulivo, e per contrario, e far frutto dell' uno e dell'altro detto ubolima. Io ho provato in certi terreni salvatichi, aspri, magri, sassosi e cattivi a piantar di queste salvatiche Viti, e dipoi al terzo anno, che han preso piede, annestatele del vizzato che ho voluto, e v'han fatto sopra buonissima riuscita.

Resta a dire in che maniera si possano mantenere e conservare l'uve e staccate dalla Vite e in sulla Vite lungo tempo, non prestando molta fede, nè più che tanto approvando ciò che si trova scritto di Galieno Imperadore. Quale affermano, per altro assai veraci autori, che egli desse in un banchetto uve, che erano bastate fresche tre anni, superflua ostentazione di cosa che non era punto necessaria; poichè le medesime, che sono durate un anno, sono le istesse, e ancora forse più belle di quelle di tre anni, le quali crederò agevolmente, che tanto tempo esse si mantenessero salve in una brocca impeciata e cacciata nel fondo del pozzo, più che in altra maniera. Ma l'uva veramente si conserverà in sulla Vite assai, se tu abbi piantate le Viti ne' cortili della casa rasente alle logge o finestre, accomodate sì, che i tralci co' grappoli le producano sotto la loggia, o che si tiri il sermento che n'è carico, dentro alla stanza per la finestra; così re-

sterà appiccata e fresca alla Vite un gran pezzo, e se vespe o altri animali concorreranno a guastarla, turinsi diligentemente attorno in cartocci di cartapecora o di panno lino incerato. Ancora tirato d'una Vite della vigna il sermento pieno d'uve, e spampanatolo di tutti i pampani, sicchè vi sieno su soli i grappoli dell' uva, e facendo una fossa a proporzione della lunghezza del sermento, e accomodandovelo dentro in modo che i grappoli non tocchino nè di qua nè di là, e si stiano sospesi al mezzo della fossa, avendo ferma la vetta del sermento alla testa della fossa, e dipoi coprendo sopra con legni fitti a traverso, che si tocchino l'un l'altro, e gittandovi della terra sopra acconciandola a comignolo, sicchè l'acqua spiova, vi si conserverà quasi sin all' altra di quell' esser ch' ell' era, quando ella vi si messe: e volendo star più in sul sicuro, facendo fare una cassetta di castagno o di arcipresso o d'olmo, s'accomodi nella fossa col tralcio carico dell' uva dentro, e poi si ricuopra, come è detto, e basterà meglio e assai più. E cacciando grappolo per grappolo ciascheduno in un boccale impeciato e rivolto sottosopra, si vi mantien dentro. Una Vite bassa intera co' suoi pampani, ch' abbia molti grappoli d'uva, con tavole commesse bene insieme, e che entrino attorno attorno in terra, avendola fatta quadra da tutte quattro le bande, e gettandovi sopra della terra assai,

si manterrà fin al muover della Vite tuttavia fresca, come quando sotto la vi si mise. Ma a far così questo, come l'altro detto di sopra, conviene eleggere vitigni che facciano uve da durare, come pergolese, sancolombana, trebbiano, paradisa, e tutte altre dure e sode da bastare. E a far crescere in un fiasco spogliato della veste un grappolo d'uva matura, piglierai il fiasco o guastada, e vi metterai il grappolo nel tempo che le Viti sono in fiori, e fa' che detto vaso sia colla bocca volta verso la terra, e legalo alla Vite di sorte che non possa cadere, ovvero accomandalo a un palo sì, che venendo vento non lo possa scuotere e fracassare; così lasciato stare s'anderà ingrossando dentro, e volendo conservarlo per un pezzo, tura il vaso con pece senza guastare il picciuolo, e basterà assai, e massimamente il zibibo sodo e la paradisa. Ma a voler ben conservar l'uve colte, bisogna con grande avvertenza da' venti d'Agosto a' dieci di Settembre ne' luoghi temperati e caldi, ne' freddi un poco più tardi a Luna scema spiccarle dalle Viti, e corle asciutte e di mezzo dì, e lasciate stare al Sole per tre dì, difendendole dal sereno della notte, riporle sulla paglia a giacere, sicchè l'un grappolo non tocchi l'altro in una stanza in palco secca e asciutta, chiusa sicchè non v'entri punto d'aria, e coperte bene di pampani, che si secchino loro addosso. Si

può ancora farvi un gran letto di pampani, e assettarle sopra essi, come s'è detto; e dipoi far un gran suolo che le cuopra bene di sopra, e non s'apra mai questa stanza, se non quando tu le vuoi, e non le tenere cavate, perche si cambieranno.

Si conserverebbono ancora in un gentilissimo fieno, ricoperte da esso sotto e sopra, ma sia il fieno ben trito e scosso dalla polvere; bisogna corle sane, non punto maculate o malmenate, non fuor del dovere mature, nè agrestine, e se qualche volta ve n'è qualche grano o grappolo che sia guasto o magagnato, separisi dall' altra incorrotta e sana; sieno colte avanti la pioggia, ovvero dopo che ella sia seguita di qualche dì, e spicchisi in dì chiaro e sereno, e in tal otta, che sia finita la guazza o rugiada; e se si dia d'otto dì innanzi una storta al grappolo dell' uva che s'ha a serbare, nel picciuolo, s'appassirà al Sole, e scemerà l'umore che la fa corrompere: l'acino non sia nè molto grosso nè molto minuto, e di vigna di terreno asciutto, ed essa bene asciutta, di scorza dura, e 'l grappolo lungo e raro. Ancora di terreni arenosi è più atta a bastare, che de' contrarj a questi, così colta, come s'è detto, s'attaccano al palco a coppia a coppia, co' piè, cioè legando i grappoli per la punta, e voglionsi appiccare in guisa, che l'un grappolo penda allo ingiù più dell' altro, di modo che l'uno non tocchi l'altro, e in

quella stanza bisogna avvertire che non vi sia altra sorte di frutte insieme, perchè agevolmente le farebbono guastare. Appiccate sopra i granai pieni di grano durerà assai, e sotterrate con destrezza ne' monti d'orzo, cavato il pane del forno quando intepidisce, vi si ponga della paglia, e sopra l'uve, e lasciavele stare per un' ora, più o meno, tanto che s' appassiscano, o veramente ponvele sopra asse o graticcio di ginestra verde: da' loro poi un tuffo nel mosto, e ponle al Sole tanto che s' asciughino, appiccale dipoi in luogo asciutto. Ancora puoi mettere l'uve alquanto incotte al Sole nel mosto bollente, e come abbiano avuto un altro tuffo, al Sole riponle al solito, e saranno perfette. L'uve state tese al Sole si conservano nella sabbia, ponendovele, che sia stata rasciutta e ben fatta secca al Sole. Stese sopra una gran quantità di pampani già secchi al Sole, e coperte con altrettanti pampani si conservano bene; e nelle pentole di sapa, di mosto e di mele faranno il medesimo. Subito colte l'uve che tu vuoi serbare, da' loro, dove l'hai staccate nella tagliatura uno sprazzo di pece strutta, e così ponle nella stanza sopra e sotto coperte nella paglia, e si conserveranno lungo tempo. In qualunque vaso ancora che tu le caccerai, che dentro non vi si tocchin l'un l'altro i grappoli, serratolo bene in bocca, e con pece che non vi possa penetrar l'acqua, poste in fondo del pozzo, vi

basteranno per un pezzo più fresche, belle, intere e sane, che in altra parte; ma quando elle se ne cavano, è di mestiere distribuirle in quel dì, perchè subito visto l'aere elle si guastano. Alcuni bollono le ceneri de' fichi salvatichi, o delle stesse Viti nell'acqua, nella quale attuffano i grappoli, e raffreddati gli mettono tra 'l fieno trito o segatura d'abeto o farina di miglio. Alcuni avanti a questo le cacciano nell'acqua marina bollente. Ancora attaccati i grappoli con file, attaccati a canne posti sopra i tini del mosto, sicchè non lo tocchino, impregnati di quel fumo, messi poi colle medesime canne in luogo asciutto, dureranno lungamente. Ancora intridendo una poltiglia col loto della fornace ben pesto e sbattuto, dandovi co' grappoli un tuffo dentro, e poi appiccandola in luogo asciutto vi si conserverà l'uva lungo tempo, e volendo mangiarli si lavino coll'acqua fresca tuffandoli tanto ch'egli si nettino. E se con sugo di porcellana gli spruzzerai intorno, sicch' ogni granello ne senta uno sprazzo, appiccandole poi in lato asciutto si manterranno lungo tempo; ma dandone un tuffo nell'acqua calda, che vi sia mescolato dentro dell'allume, acquisterà virtù di mantenersi assai. Si conservano l'uve ancora ponendole sicchè non si tocchino in vasi o pignatte di terra cotta ben turate di sopra con pece o stucco fatto di calcina viva, o chiara d'uova, un grappolo per pentola o vaso, e durano lunga-

mente ; e volendo meglio assicurarle, vi si circondino di vinacciuoli, e co' medesimi vinacciuoli si acconcino in altri vasi grandi a suolo a suolo. Ancora quando la Luna sta sotterra, taglisi il sermento pien d' uva da serbare, e si attacchi steso in luogo asciutto senza scuoterlo, purchè fra essi si vadano sempre levando le corrotte e guaste, senz' altra manifattura si manterranno a dilungo. Alcuni la rinvoltano nella cenere delle Viti. Alcuni le serbano nelle botti cerchiate e di buon seto attaccate a coppia a coppia, sicchè non si tocchino insieme, e accomodate ch' elle sieno, tirisi i fondi dinanzi, chiuggasi bene la botte, conducasi in luogo asciutto, e si caveranno fuori dopo lungo tempo le medesime. Altrettanto avverrà acconciandole al coperchio d' una cassa, e poi mandato giù, serrandola bene per tutto, e calafatandola colla pece ; e un anno intero basteranno, se avanti ch' elle s'attacchino in lato asciutto, saranno state per un poco affogate in acqua disfatta coll'allume di rocca fredda.

E per conservare l'uva secca buona, che gli antichi passa chiamavano, conviene pigliare i grappoli dell' uva grossa bianca, che sia di dolce sapore, e con acini radi, a Luna scema e tempo asciutto, scossa e consumata la rugiada, e pianamente si distendano su le tavole, che i grappoli non si noino l'un l'altro ; dipoi abbiasi un pajuolo a fuoco pien di ranno fatto di cene-

re di sermenti, e come sia al primo bollore vi si affondino dentro tre o quattro grappoli legati insieme, e vi si lascino stare un pochetto finchè l'uva perda di colore, nè di nuovo vi si rimettano, perchè vi si cuocano affatto, sendo di bisogno d'una moderata discrezione, così cavate, s'assettino su' graticci, sicchè elle non s'urtino l'una l'altra, e dopo tre ore si rivoltino in modo, che i grappoli non si rimettano al lato medesimo, che l'umore scolatone non le corrompa, difendendole la notte dal sereno e dalla pioggia; come poi si veggono secche quasi affatto, si ripongano in vasi invetriatissimi turandoli e ingessando loro la bocca. Sono alcuni, che le mettono in conserva fra le foglie di Vite, o di fico o di platano a suolo a suolo ne' vasi. È cosa certa, che un poco d' olio all' uve secche aggiugne grazia, sapore e colore. Altri (e questo è meglio di tutto) l'uva grossa sfendono con coltello, e ne cavano i fiocini, e in su asse di legno distesele le seccano al Sole, e secche bene le compongono, intrise tutte di mele un poco caldo in vaso di vetro o di terra cotta invetriata, e altri con zucchero e anici ve le assettano; e questo medesimo facendosi a tutte le sorte d'uve secche, le renderà al gusto più piacevoli, e al corpo più sane. Ma l'uve secche ordinarie sono molti, che prima che le pongano fresche al Sole, dan loro un tuffo nell' acqua calda, e dipoi ve le met-

tono a seccare, e andando tempi contrarj, le cacciano sopra i graticci nel forno, mezzanamente a questo effetto scaldato. A voler fare l'uva secca buona, darai una storta al grappolo della miglior uva che sia nella vigna, nel picciuolo d'esso, e seccato sulla Vite, lo metterai all'ombra appiccato o steso fra' pampani secchi, o si metta in un vaso, che stia in lato asciutto. Ancora si spicciolano e si mettono insieme fra' pampani legati con iscorza di rogo, gettandovi per entro quando si fasciano un poco di strutto mele. Trasceglievano gli antichi l'uve per conservarle, o sospese, o nelle piscine riposte, o nell'anfore o ne' vasi pieni di vinaccia. E siccome le genti barbare, e sopra tutto gli Sciti, per fortificare le membra a' lor figliuoli, tostochè erano usciti del ventre delle lor madri gli attuffavano tre o quattro volte alla fila ne' fiumi grandi dell'acque fredde, somigliantemente Licurgo ordinò che si lavassero, tosto venuti in luce, col più gagliardo vino che si trovasse, per fortificarli; al che fa buonissimo effetto il greco e la malvagía, il vino di Cipri, e tutti i più grandi.

TAVOLA

delle cose più notabili

che si contengono nel presente Trattato.

Abrostino vitigno e suo valore e lode 224
Aceto come si possa fare di subito 205
Come di rosso torni bianco 168 169
Come senza vino 207
Come di vin guasto 208
Aceto s' inforza o per natura o per arte 203
Aceto rosato come si faccia perfetto 209
Acqua se sia mescolata col vino come si conosca 192
Acqua di fiori di lambrusche, e sua proprietà 226
Acqua arzente si fa di vin cercone 188

Acquetta alla Romanesca come si faccia 151
Aere, quale convien che sia il giorno che si pianta 89
Agostine uve 221
Agresto come si faccia in varj modi 211
Agricoltore qual cura dee primieramente avere intorno alle viti 61
Alberi recipienti per le viti in luoghi rilevati 82
Quanto debba per tale effetto alzare il loro pedano 82
Come si debbano piantare 83
Amabile vino come si faccia 141
Angela uva, e sua perfezione 220
Annestare a capogatto 112 113
Ansoria uva 220
Assaggiare i vini di che tempo sia meglio 192
Assenzio come si adoperi per dar sapore al vino 180

B

Bacco vanamente creduto inventor delle viti 30
Fu dopo Noè per molti secoli 30
Barba come si possa far nascere ai grappoli dell' uve 137
Barbarossa uva, e sua qualità 220
Barbatelle di viti, e modo di farle attaccare facilmente 68
Come si cavino dalle viti alte 79

Barbatelle si possono cavare da varie piante 80
Bergo uva qual vino produca, e sua qualità 221
Botti di qual legname comodamente si facciano 200
Nuove come si purghino per empierle 200
Gementi come si ristagnino 200
Bronconi, e loro acconcime 78
Bruchi come si spengano facilmente 107
Brucioli de' nocciuoli conferiscono a tutti i vini 177
Brumeste uve 222
Buriane uve 221

C

Canna è palo disutile per le viti 85
Capo della vite, quale sia il verace 103
Capo da lasciarsi in potando quando è fra le due braccia della vite 103
Capogatto nella vite quando si usi 113
Castigliane uve 223
Cenere di sermenti, e sua proprietà 30
Cerchj per le botti 201
Cercone, come si impedisca che non corrompa il vino 188
Cesenesi uve 221
Chiare per rischiarare il vin bianco 195
Ciriegiuole uve, e loro proprietà 222
Ciriegio che produca uve 125
Claretti o ciriegiuoli alla Francese, come si facciano 169

Concimi quali sieno più profittevoli alle viti 107
Congetture per conoscere le qualità de' Vini 194
Corbine uve, e lor qualità 220
Corse uve 221
Cristofano Lamberti nominato 137
Cuciculo erba 137
Cuscuta erba 137

D

Divelti piantati anzi a fosse, che a gruccia fruttificano meglio 38
Divelto come si faccia 53 54
Duracine uva, e sua proprietà 220

E

Erbe medicinali e odorifere come conferiscano il valore e odor loro a' vini 161 162

F

Fatturare i vini per rischiararli e dar loro vigore 167
Fichi non sono da piantarsi nelle fosse delle viti, e per qual cagione 62
Fogne utilissime alle viti 51
Formelle per le viti, come s' assettino 60
Fosse per porre magliuoli di qual larghezza e profondità 57 61

Formiche, le quali tempestano le viti, come si spengano 104 105
Fuoco de' sermenti di vite 30

G

Galletta uva, e sua bontà 219
Gallazzone uva, e sua qualità 220
Germani popoli ebbero le viti e gli ulivi dopo gl' Italiani 31
Gerusalemme uve, e loro proprietà 219
Ghiande come giovino alle viti 73
Giorni per ciascun mese provati felici o no per piantar viti o arbori 46
Governime quale è richiesto da' magliuoli 75
Grappoli d' uve come si possano far nascere colla barba 137
Groppella uva qual sia 220
Grosse, o di tre volte uve, e loro proprietà 220

I

Imbastardire i frutti come si possano 124
Imbottare i vini se sia meglio innanzi, o dopo che hanno ben bollito su' tini 167
Innestare a capogatto 125 126
Innestare a gemma 126 127
Innestare a occhio 128

Innesto da qual banda della vite si debba collocare 127
Insetar le viti in qual tempo sia meglio 114
Inseto in qual parte della vite sia da farsi 115
Inseto a marze come si accomodi 116
Ippocrasso come si faccia, e quando s' usi 214
Irene uva qual sia, e sua proprietà 223

L

Lagrima vino, come si faccia 172
Lagrimazione soverchia delle viti come facilmente si stagni 104
Labrusche o lambrusche uve, e loro proprietà 225 226
Lavoro delle viti con quanta diligenza si debba procurare 45
Legami delle viti di che sia il meglio a farli 108
Libero fu dopo Noè molti secoli 30
Lodi della vite 30 291
Lugliola uva, e sua qualità 221
Luna deve essere osservata in piantar le viti e i frutti, e perche 43
Per qual cagione sia detta crescere o scemare 43 44
Come si osservino i suoi quarti 44
Come si osservi essa in potando 100
In qua' Pianeti debba essere allorchè vendemmiasi 139

243
Come debba essere per vendemmiare 145

M

Magliuoli si collocano nelle fosse in varie fogge 38
Quali esser debbano, e d'onde staccati 38
Subito staccati non è bene piantarli 39
Come lungamente si conservino per trasportargli in lontani paesi 39
Quando sia tempo il più acconcio per piantargli, e quando per istaccargli 67
Poco rilieva se non hanno del vecchio 47
Senza il vecchio si deono mettere ne' divelti 55
Come si pongano ne' divelti mentre si fanno 55
Come si deono governare il primo anno, come il secondo, ed il terzo appresso 59 60
Non patiscono seme alcuno seminato in fra di loro, se non alcuni pochi 66
Lor governime 75
Come si pongano nel semenzajo 78
Malvagia, dove, e come nasca 31
Mammolo uva, e sua bontà 219
Maraviglie uve, e loro proprietà 219
Marze per annestare di qual tempo si colgano 126 127

Marzimino uva, e sua qualità 219
Maturità dell' uve quando sia in perfezione, e come si conosca 140
Mezziminerali per conserva de' vini sono di mal effetto 195
Morgiana uva, e sua bontà 223
Moro che produce uve 125
Moscadelle uve di più sorti 218
Mostaja uva, e sua bontà 219
Mostarda come si faccia in varie guise 214
Mostarda di coccole di mortella 215
Muffa o altri malvagi odori come si tolgano via dalle botti 185
Muffa come si tolga via dal vino 198
Mulso vino come si faccia 173

N

Nocciuoli che fanno vermini, i quali consumano le viti 84
Noè inventor della vite fu molto prima che Libero 30

O

Occidente nocevole alle viti 35
Odore di moscatello come si possa dare al vino 183
Odori malvagi come si levino al vino 185
Oriente ne' paesi temperati favorevole alle viti 35
Orzese uva ottima per far vino 219

P

Palare le viti di che tempo sia meglio 84
Pali di qual legname sieno migliori 84
Palo di ferro voto dentro, ottimo strumento per porre magliuoli ne' divelti 69
Palombina uva, e sua qualità, proprietà e bontà 223
Paradisa uva, e sua perfezione 219
Passerine di Coranto uve, e loro proprietà 223
Pergola come acconciamente e presto si possa alzare 96
Pergolese uva, e sua proprietà 220
Pesche senza noccioli 133
Pesco come si acconci perchè fruttifichi insieme col ciriegio 135
Pettimio erba a che serve fra l' altre 137
Piantare magliuoli in varie fogge 69 *e segg.*
Piante traportate di lontani paesi sogliono tralignare nella seconda stirpe 32
Pizzellute uve 221
Potare alla Francese 87
Potagione quando sia in tempo 84 97
Potar bene, e quello che per ciò fare convenga 98
Potator mancino fa goffa potatura 101

Premici uve 222
Propaggini si fanno in varie forme 108 *e seg.*
Come si facciano di viti vecchie 111
Di qual tempo si facciano 111
Come si possano annestare 112
Come si annestino a capogatto 112 113

R

Raffone uva, e sua bontà 223
Ramo scosceso in potando, come si rappicchi 105
Ranno di cenere di Vite a che è buono 30
Raspati fatti in varj modi 173 *e segg.*
Raspato senza vin vecchio come si faccia 175
Raspi di abrostini, e loro proprietà 172 176
Razzese vino, e amabile, in che sien differenti 141
Rinaldesca uva, e sua qualità 219
Rincappellare i vini come e quando si usi 202
Rosmarino come si adopri per dare sostanza e sapore al vino 180

S

Saettolare le viti non è sempre bene 95
Sale quanto se ne dia per conservar l' agresto 212 213

247
Salvia per dare sostanza e sapore al vino 180
Sangioveto uva, e sua bontà per produr vino 218 221
Sancolombana uva, e sua perfezione 216 217 219 229
Sanmartino di Spagna uva 223
Sapa come si faccia 214
Sapore di moscadello come si possa dare al vino 183
Sassi richiesti fra le barbe delle viti 32 51
Schiave nere uve, e loro qualità 220
Secco come si tolga dal vino 187
Sedili di tini e botti non deono esser murati 144
Seme alcuno non si patisca seminato tra' magliuoli 66
Semenzai di magliuoli, come, dove e quando si pongano e governino 73 74 78
Seneca quanto studio ponesse, e quanta utilità traesse in coltivare una sua vigna 45
Sermenti spuntati alle viti fanno maturar l' uve più tardi 143
Sito della vigna a qual parte debba essere esposto 35
Sito ove si pianta il magliuolo, deve esser simigliante al sito d'onde si stacca 37
Sugo di mosto, e modo di farlo 213

T

Tacchie e trucioli di nocciuolo rischiarano i vini 177
Tanfo come si tolga al vino 185
Teriaca come dia per le viti sapore o odore all' uve 132
Terra, e sua qualità per piantarvi le viti 33
Terreni a qual segno si conoscano amare o rifiutare le viti 50
Tinaje dove e come sieno da accomodarsi 143
Tini di qual legname o forma si facciano 201
Tramontana nocevole molto alle viti e a' siti che le sono esposti 35
Trebbiano, o altro vin bianco, come si conservi lungamente manomesso 197
Trebbiano uva, e sua bontà 221
Trivella gallica, quale si convenga essere, e suo uso 124
Turchi piantano le viti solamente per cibarsi dell' uve 31

V

Varano uva, e sua bontà 221
Vasi per la vendemmia, come e dove si deono accomodare 143

Vasi piccoli conservano meglio il raspato 178
Ubolima che frutto sia 227
Verduschia uva 221
Vermi che tempestano le viti, come si spengano 104 105
Vermini de' pali che fanno seccare le viti 84
Vernaccia uva, e qual sia 221
Vernaccia vino fatto dell' uva bergo 159
Vigna vecchia e trasandata, come si riduca a suo segno 94
Vinacce, dicono, che giovano alle radici de' magliuoli 73
Vino più celebrato qual sia 31
È proibito a' Turchi dalla legge Maomettana 31
Come si possa ricoglierne molto, ma cattivo, e poco, ma buono 66
Creduto venir debole talvolta per difetto della Luna 148
Come si faccia riuscir piccante 149
Come si faccia d'acini 153
Come si faccia divenir dolce fatto coll' acqua 155
Come dolce e frizzante 155
In qual modo si faccia mantenere il dolce tutto l'anno 156
Come si faccia divenir bianco, tratto che sia d'uve nere 157
Come si faccia dolce in varie fogge 157

Come odorifero, e colla virtù di varie sorte d' erbe 159 *e segg.*
Come di bianco divenga rosso 164
Quale e quando si cuoca 165
Come si renda gentile, odorifero e saporito 166
Come si faccia di nuovo tornare qual è il vecchio 166
Come si fatturi per dargli chiarezza e vigore 167
Come si faccia il vin passo 170
Come il moscatello 171
Come la lagrima 172
Come quello per gli ammalati 172
Come il mulso 173
Come quello d' assenzio, di rosmarino e di salvia 180
Come quello che sia dolce per natura 181
Come si faccia il vino bianco 182
Di qual tempo porti maggior risico di guastarsi 187
Come si sanifichi nel pigliar la punta 187 *e segg.*
Quale e quando sia da tramutarsi 191 192
Da quai segni si prendano congetture della sua bontà e tristizia 194
Come si faccia e si conservi il Francese 196
Vinaccia stretta 202
Vinacciuoli 203
Vinoso uva 222

251
Visciolato come si faccia 213
Vite lodata 29 30
Viti perchè amino il sasso, e di qual grossezza l' amino 32
Dove senza palo si reggano 36 37
Vogliono essere poste con altre viti 64
Onde avviene che spesso infruttifere riescano 68
Come si governino le poste alte sopra alberi o bronconi 81
Quando per necessità si pongono sopra gli ulivi, come al disagio di quelle si provvede 82
Come sieno da avviarsi, perchè si reggano senza palo 86
Intaccate sotto in lavorando come si deono curare 88
Inferme per varj accidenti, come si curino 89
Sterili come si fecondino 89
Se se ne vadano in rigoglio, come questo si scemi 90
Se seccano l' uve, come si deono correggere 90
S' elle marciscano, o se ne vadano in pampani, come e quando si spampanino 90 91
Come e quando si dibruschino 91
Vecchie e trasandate, come si rinnovellino 92
Come si traspiantino 93
Quando non vogliono essere saettolate 95

Quando si potino 97
Non sono da trassinarsi quando gela 100
Come si scompartiscano su gli alberi 102
Quando non tengono nè foglie nè frutto, come si medichino 104
E quando lagrimano soverchio 104
Come si facciano produrre grappoli di varie sorti e colori 130
Come si mantengano lungamente 97
Voltoline uve 220
Uva senza acini 131
Uva gloria, o mela 221
Uve fresche per tre anni 227
Come si conservino lungamente sulle viti 227
Quali bastino ben lungamente fresche 229
Di quante ragioni sieno 216
Come si conoscano quand' elle son mature 140
Spiccate dalle viti, come si conservino 229
Uve lugliole come si possano far produrre nuovo frutto 134
Uve d' oro quali sieno 222
Uve che empiano e si maturino in un fiasco 229
Uve secche come si acconcino e si conservino 229
Uve bianche come divengano nere 135

Z

Zappare le viti, di che tempo si faccia più acconciamente 76
Zuccaja uva, e sua qualità 219
Zibibbo uva, e sua proprietà 220

	ERRORI	CORREZIONI
Pag. 30 lin. 31	sì	si
113 20	progaggini	propaggini
182 15	giusti	gusti

Torni alla vigna sua, non le sia ingrato
Del prezioso vin ch' ei n' ha ricolto.

Alam. Colt. Lib. III.

LE My '08

Deacidified using the Bookkeeper process.
Neutralizing agent: Magnesium Oxide
Treatment Date: September 2012

PreservationTechnologies
A WORLD LEADER IN COLLECTIONS PRESERVATION
111 Thomson Park Drive
Cranberry Township, PA 16066
(724) 779-2111

LIBRARY OF CONGRESS
00009177656